Sommaire

Le poste de travail : ergonomie et organisation..... 2
les différentes parties de la cuisine..... 3
Qu'est-ce que « la marche en avant » ?..... 5
Plan de Maîtrise Sanitaire, HACCP, Guide des bonnes pratiques d'hygiène et traçabilité..... 6
L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage..... 12
La brigade de cuisine..... 18
La communication entre les services..... 20
Les documents relatifs à la production..... 21
Les cuissons..... 24
Les différents procédés de cuisson..... 24
La cuisson « sauter »..... 27
La cuisson « rôtir »..... 29
la cuisson « griller »..... 32
la cuisson sous la salamandre..... 35
La cuisson « poêler »..... 36
La cuisson à l'étuvée..... 39
La cuisson « sous-vide »..... 40
La cuisson « pocher départ liquide bouillant »..... 41
La cuisson « pocher départ liquide froid »..... 44
la cuisson « braiser »..... 45
le braisage à brun..... 46
le braisage à blanc..... 48
le braisage des légumes..... 51
le braisage des poissons..... 53
confire des viandes et volailles – confire au sucre..... 55
les ragoûts..... 56
La cuisson « frire »..... 59
l'étiquetage des produits alimentaires et leur commercialisation..... 63
L'étiquetage et l'assurance de qualité des produits..... 68
Les poissons..... 71
Les mollusques et crustacés..... 75
Les viandes..... 79
les abats..... **Erreur ! Signet non défini.**
Les volailles..... **Erreur ! Signet non défini.**
Les gibiers..... **Erreur ! Signet non défini.**
Les œufs..... **Erreur ! Signet non défini.**
les ovoproduits..... **Erreur ! Signet non défini.**
Les légumes et les fruits..... **Erreur ! Signet non défini.**
Les vins, bières, eaux-de-vie, liqueurs et vinaigres en cuisine..... **Erreur ! Signet non défini.**
Le lait et les produits laitiers..... **Erreur ! Signet non défini.**
Les corps gras..... **Erreur ! Signet non défini.**

notes :

Le poste de travail : ergonomie et organisation

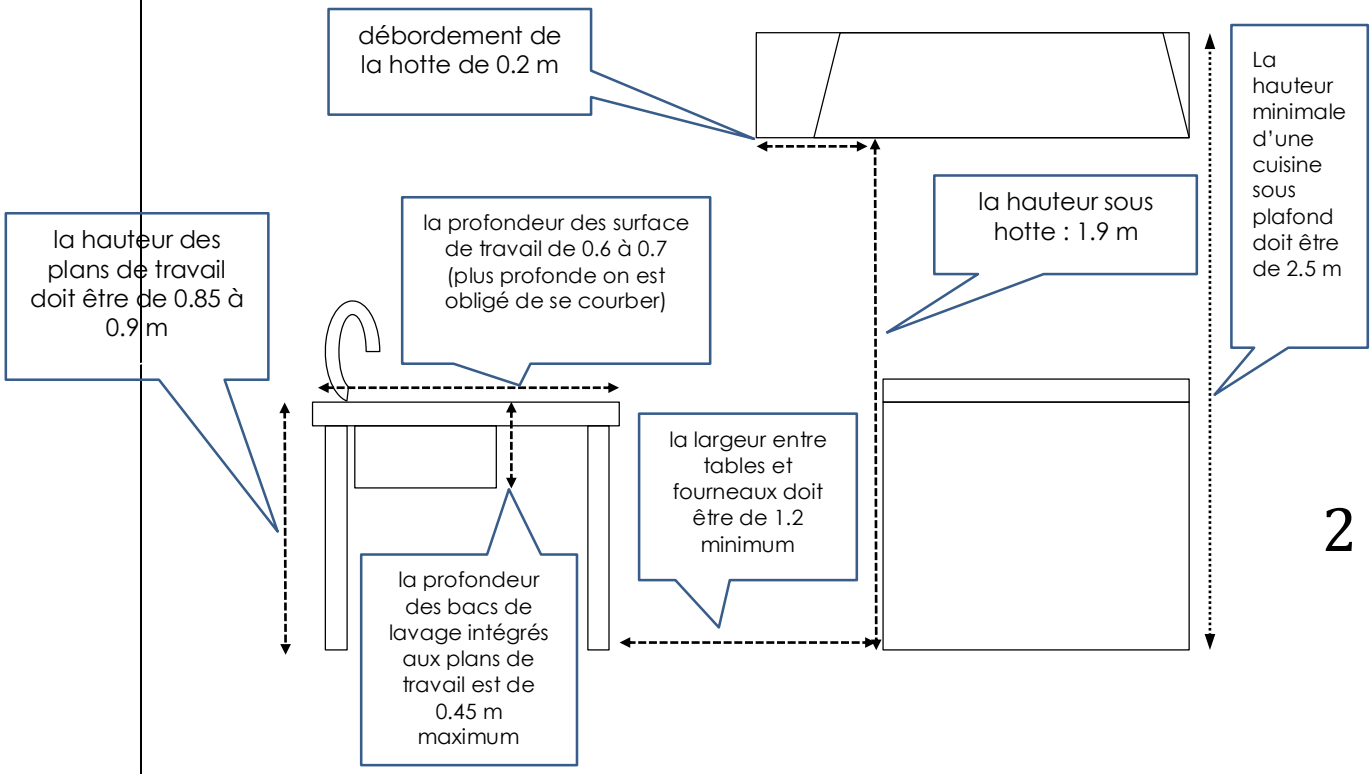
Qu'est-ce que l' « ergonomie » ?

c'est l': « *étude quantitative et qualitative du travail dans l'entreprise, visant à améliorer les conditions de travail et à accroître la productivité*. » (larousse.fr)

En tenant compte de l'ergonomie on va donc chercher à améliorer les conditions de travail des cuisiniers, pour leur permettre de travailler dans de bonnes conditions, et d'être ainsi plus rentables sans se fatiguer.

Les normes en cuisine

En cuisine un certain nombre de règles sont à respecter, lors de sa conception et de son aménagement :


débordement de la hotte de 0.2 m
La hauteur minimale d'une cuisine sous plafond doit être de 2.5 m
la hauteur sous hotte : 1.9 m
la hauteur des plans de travail doit être de 0.85 à 0.9 m
la profondeur des surface de travail de 0.6 à 0.7 (plus profonde on est obligé de se courber)
la largeur entre tables et fourneaux doit être de 1.2 minimum
la profondeur des bacs de lavage intégrés aux plans de travail est de 0.45 m maximum

La hauteur minimale du carrelage en zones susceptibles d'être éclaboussées doit être de 1.8 à 2 m

La largeur entre deux fourneaux : 1.5 m minimum

Largeur de passage d'un chariot : largeur du chariot + 0.25 m de chaque côté

Surface de plan de travail par personne : 1.2 m^2

Remarque : ces normes sont cependant susceptibles d'être modifiées en fonction des locaux (par exemple, toutes les cuisines ne sont pas construites forcément dans des bâtiments neufs ou encore, le nombre de personnes y évoluant peut varier, la surface par personne en sera alors transformée.

l'organisation d'un plan et d'un poste de travail

L'organisation du poste de travail (piano) et du plan de travail va, bien sûr, varier en fonction des tâches qui y seront effectuées, mais elle dépend aussi de chaque cuisinier et de sa propre organisation.

Il faut se souvenir que la surface utilisée doit être en rapport avec le travail effectué et que plus on salie, plus on aura à nettoyer !

Cependant, tout en veillant à n'utiliser que le matériel nécessaire, il faudra toujours veiller à travailler dans les plus stricts mesures d'hygiène. Comme tout le travail en cuisine, l'organisation du plan de travail est une question de logique. Elle sera différente selon que le cuisinier sera gaucher ou droitier, et devra tenir compte du circuit logique des marchandises et des déchets, pour éviter les croisements et tenir ainsi compte de la marche en avant.

notes :

les différentes parties de la cuisine

Une partie en cuisine est non seulement une division de la cuisine dans laquelle travaille un ou plusieurs cuisiniers, mais aussi une spécialisation de ces cuisiniers.

Voyons d'abord la séparation de la cuisine en « parties » :

1. le garde-manger

les tâches qui y sont réalisées :
- tout le travail de boucherie
- tous les stockages en chambre froide
- la préparation et le découpage des poissons
- la préparation et le dressage de toutes les entrées froides (buffets, hors-d'œuvre, terrines...)
- la conservation des plats après cuisson
- l'inventaire journalier de tous les stocks

le matériel qu'on y trouve :
- des chambres froides,
- des plans de travail,
- des bacs de plonge
- des étagères de rangement.

le cuisinier qui y travaille est le garde-manger.

2. l'économat

les tâches qui y sont réalisées :
c'est l'endroit où sont stockées toutes les marchandises non périssables (épicerie, pâtes alimentaires, chocolats, conserves, huiles, légumes secs, bulbes...)

le matériel qu'on y trouve :
des étagères de rangement à l'abri de la lumière et de l'humidité.

L'économe ne fait pas partie du personnel de cuisine.

3. la pâtisserie

les tâches qui y sont réalisées :
toutes les pâtes, y compris celles destinées à la cuisine, tous les entremets de dessert, les glaces (si la cuisine ne comporte pas de glacerie)et les amuse-gueule salés.

le matériel qu'on y trouve :
- des marbres,
- des réfrigérateurs,
- une sorbetière et un conservateur à glace,
- des fours à pâtisserie et des feux vifs.

Le pâtissier et le glacier y travaillent.

4. la légumerie

les tâches qui y sont réalisées :
C'est un local généralement proche du garde-manger et de la cuisine chaude où sont préparés, lavés et épluchés tous les légumes. On peut y stocker les légumes en chambre froide, ainsi que ceux qui ne nécessitent pas de réfrigération (pommes de terre, oignons...)

le matériel qu'on y trouve :
- des chambres froides,
- des étagères,
- des bacs de plonge,
- de nombreux points d'eau (lavage mais aussi maintien de certains légumes dans l'eau après épluchage) et éventuellement une épluceuse.

C'est l'entremétier qui y travaille le plus souvent.

5. la cuisine chaude

les tâches qui y sont réalisées :
C'est l'endroit de la cuisine où se déroulent toutes les cuissons.
On y trouvera donc (voir détail dans la suite du cours : ergonomie en cuisine)
des réfrigérateurs afin de stocker les préparations en attente du service.

Ce sont le rôtisseur et le saucier qui y travaillent.

6. la plonge-batterie

le matériel qu'on y trouve :
c'est l'endroit où sont lavés puis stockés tous les éléments de la batterie de cuisine.

le matériel qu'on y trouve :
- des bacs de lavage,
- des égouttoirs
- des étagères de rangement.

Le plongeur ne fait pas partie du personnel de cuisine.

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

1. Quelles sont les différentes parties de la cuisine ?
2. qu'y fait-on ?
3. quel est le cuisinier qui travaille dans chacune de ces parties ?

Dans ces différentes parties on doit pratiquer le principe de « la marche en avant »

notes :

Le souci constant en cuisine est de respecter les règles permettant de garantir une **parfaite** hygiène des aliments et des préparations. Il faut constamment garder à l'esprit que notre travail consiste à produire des préparations qui vont être consommées par une clientèle et que, donc, la sécurité alimentaire doit en être assurée **IMPERATIVEMENT.**

Qu'est-ce que « la marche en avant » ?

Qu'est-ce que « la marche en avant » ?

La marche en avant consiste à créer dans une cuisine un circuit par lequel les "marchandises propres", n'empruntent pas le circuit que suivent les marchandises « sales ».

Elles ne doivent pas non plus revenir en arrière, et ce depuis la livraison des marchandises jusqu'à la consommation par les clients.

Le principe de la marche en avant est une règle d'hygiène qui doit être appliquée lors de l'élaboration du plan d'une cuisine

Qu'est-ce que les marchandises propres ?

Les marchandises propres sont toutes les marchandises qui sont consommables (on peut toutefois différencier les marchandises immédiatement consommables (produits d'épicerie, etc.) et les marchandises qui nécessitent une préparation (épluchage pour les légumes, parage pour les viandes, habillage pour les volailles et poissons)

Qu'est-ce que les marchandises sales ?

Ce que l'on appelle les marchandises sales ce sont tous les restes d'aliments, provenant d'un épluchage ou d'un parage de viande, d'un habillage de volaille ou de poisson, mais aussi tous les emballages qui sont éliminés au moment de la livraison (exemples : cartons, boîtes, déchets, parures...)

Le circuit de la marche en avant peut être schématisé de la manière suivante :

circuit propre	circuit sale
réception et contrôle des marchandises ▷	emballages, cartons, cagettes
stockage des marchandises à bonne température ▷	petits emballages, sachets, cartons
préparations préliminaires (épluchages, taillages…) ▷	épluchures, parures, déchets

Cette marche en avant doit être appliquée en cuisine mais également dans le travail et sur le plan de travail.

Le plan de travail devra donc être rangé, même durant le travail lui-même, sans être encombré et débarrassé au maximum de toutes choses ou matériel inutiles.

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

1. qu'est-ce-que la « marche en avant » ?
2. comment doit-on l'appliquer en cuisine ?
3. qu'appelle-t-on « marchandises propres » ?
4. qu'appelle-t-on « marchandises sales » ?

D'autres outils permettent également de mettre en pratique ces mesures d'hygiène impératives pour le travail en cuisine. Ces outils sont regroupés dans différents documents ou dans des pratiques applicables en cuisine, ce sont :

1. le Plan de Maîtrise Sanitaire,
2. les méthodes HACCP,
3. le Guide des bonnes pratiques d'hygiène
4. la traçabilité.

Plan de Maîtrise Sanitaire, HACCP, Guide des bonnes pratiques d'hygiène et traçabilité

Source : http://www.plan-de-maitrise-sanitaire.fr/bph.htm

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Le **P**lan de **M**aîtrise **S**anitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer **l'hygiène et la sécurité sanitaire** de ses productions vis à vis des **dangers biologiques, physiques et chimiques**.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :
- des Bonnes Pratiques d'Hygiène (**BPH**)
- du plan **HACCP** que l'on pourrait résumer par la formule : où sont les risques et comment les éviter ?
- de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel)
- de la mise en place d'un système de **traçabilité**.

En fait, le **P**lan de **M**aîtrise **S**anitaire est un outil permettant d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par la **réglementation**, notamment celle dite du **"Paquet hygiène"**, notamment les règlements européens.

Pour mettre en place leur **P**lan de **M**aîtrise **S**anitaire, les professionnels pourront s'aider du **Guide d'Application de l'HACCP** de leur secteur et de celui des **Bonnes Pratiques Hygiéniques**.

L'HACCP

L'**HACCP** [que l'on pourrait résumer par la formule : « où sont les risques ? Comment les éviter ? »] est une **méthode** permettant d'analyser les risques associés aux **dangers** et leurs **mesures pour les éviter.**

exemple : lors de la réalisation d'une glace au lait, il y a tel risque, il faudra donc procéder de telle manière

L'ensemble des mesures de maîtrise déterminées et leurs systèmes de surveillance associés sont regroupés dans un document intitulé **plan HACCP**.

La mise en place et la formation à l'HACCP ont été rendues obligatoires par le règlement européen.

le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les **Bonnes Pratiques d'Hygiène** représentent les mesures de maîtrise de base prises par les professionnels pour assurer l'hygiène des aliments, c'est à dire la sécurité et la salubrité des aliments.

Parmi les **Bonnes Pratiques d'Hygiène**, on retrouve les éléments concernant :

- le **personnel**
- la **maintenance** des matériels et locaux
- les **procédures** et instructions de travail (plan de nettoyage et désinfection, gestion des déchets...)
- le plan de lutte contre les **nuisibles**
- l'approvisionnement en **eau**
- la maîtrise des **températures**
- le **contrôle** à réception et expédition.

La formation aux **Bonnes Pratiques d'Hygiène** est rendue obligatoire par le règlement européen.

Le guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène permet **l'identification de la procédure de nettoyage et la désinfection** du poste de travail, des équipements et des matériels.

La traçabilité

Pour garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, il convient d'assurer la **chaîne d'information** sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. C'est pourquoi le **P**lan de **M**aîtrise **S**anitaire comprend un dernier étage de précision, celui relatif à la traçabilité et la gestion des produits non conformes.

Le **P**lan de **M**aîtrise **S**anitaire décrit les éléments mis en place par l'établissement afin d'assurer la **traçabilité descendante** (des fournisseurs aux clients), et la **traçabilité montante**, (des clients aux fournisseurs).

La traçabilité est une obligation légale présentée dans le règlement européen 178/2002.

L'ensemble de ces procédures permet de déterminer ***a priori*** les mesures correctives à mettre en place lorsque des denrées potentiellement **dangereuses** ont été mises sur le marché.

notes :

Extraits du « guide des bonnes pratiques d'hygiène Traiteurs / Restaurateurs

Annexes :

Nettoyage et désinfection

Le nettoyage et la désinfection entraînent une réduction des germes.

1. **Aspects communs**

Le nettoyage et la désinfection corrects requièrent

- du matériel adéquat (brosse, lavette…)
- des produits dont l'application est autorisée dans le domaine alimentaire et qui correspondent en outre aux types de souillures (tartre, graisses), ainsi qu'aux surfaces à nettoyer (mains, matériaux)
- une méthode appropriée et un strict respect des indications d'utilisation du produit.

Après les opérations de nettoyage et de désinfection, il importe de rincer abondamment les surfaces et objets nettoyés / désinfectés, afin d'éliminer tout reste de produit de nettoyage / désinfection (toxique) ou de souillures.

2. **différences**

Le nettoyage et la désinfection sont des opérations qui se complètent.

	nettoyage	désinfection
objectif	élimination de la souillure visible (en cas de nettoyage correct, certains produits permettent même d'éliminer 80% des micro-organismes)	élimination des micro-organismes, présents bien que non-visibles
mesure	peut s'effectuer sans désinfection ultérieure	ne peut s'effectuer qu'à la suite d'un nettoyage antérieur correct, étant donné que toute saleté entrave l'effet de désinfection du produit
absolument indispensable	traitement mécanique (brossage, etc.)	strict respect des temps de contact, des températures d'utilisation et du dosage exact du produit (respecter la description du produit)
fréquence	en fonction du degré de souillure (aussi souvent que nécessaire)	en fonction du risque de contamination des produits sensibles (par ordre décroissant : mains > ustensiles > plans de travail > sols…)

documentation utilisée :

- plan d'hygiène
- conserver la notice d'utilisation du produit

annexe : exemple de notice d'utilisation d'un produit dit « désinfectant alimentaire » *Désinfectant de contact pour tous types de surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires. S'utilise pour le matériel de pesage, les outils de coupe, les vitrines, les chambres froides…*
Il ne laisse aucune trace sur le support et sèche rapidement.
Bactéricide EN 1276 en 5 min à 20°C à partir de 50 % et fongicide EN 1650 en 15 min à 20 °C à partir de 80 %. (en cours)
Formule basée sur de l'acide peracétique sans colorant ni parfum.

Mode d'emploi
S'utilise pur. Temps de contact : 5 minutes minimum. Le rinçage est inutile.
« Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation »

Précautions d'utilisation
Éviter les projections oculaires. Ne pas mélanger avec des hypochlorites (eau de javel).
L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ces déchets. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.
Date limite d'utilisation optimale : 12 mois à compter de la date de fabrication indiquée sur l'emballage.

Données techniques
Aspect : liquide limpide pH : 2,3 Densité : 1,02
Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au produit de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Législation :
- Sécurité : Pas de risque spécifique connu à ce jour pour l'homme et l'environnement selon la Directive dite «toutes préparations» 1999/45/CE et ses adaptations.
Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical.

- Protection de l'environnement :
Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

- Produit biocide : TP 4
Substances actives biocides : acide peracétique, CAS : 79-21-0, 6 g/l. - Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
- Conforme à la norme EN1276 et EN1650. (en cours)
- Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)
«Détergent Ecologique contrôlé par ECOCERT Greenlife BP47 32600 L'Isle Jourdain »

<u>Nettoyage et désinfection: sols, murs, plafonds</u> OP 10a

Il est recommandé d'effectuer un prélavage avant l'application des solutions de nettoyage / désinfection, afin d'éliminer les grosses saletés.

Sols, murs, plafonds

Les sols, murs et plafonds sont à nettoyer, et si nécessaire, à désinfecter régulièrement. La fréquence des opérations dépend du type de surfaces: carrelage, PVC, peinture, etc., ainsi que de la zone de travail en question.

	produit	dosage T°C	fréquence	protocole
prélavage			• quotidiennement • après achèvement du travail	• matériel: seau, doseur de produit, etc. ♦ méthode: a. humidifier la surface b. brosser, frotter (recoins, niches) c. éliminer l'eau à la raclette ou à l'aspirateur à eau
nettoyage et désinfection			• quotidiennement • après achèvement du travail	• matériel: voir ci-dessus ♦ méthode: a. répartir la solution de nettoyage / désinfection sur toute la surface b. brosser et laisser agir suivant les instructions c. rincer, si nécessaire, et éliminer l'eau au maximum à la raclette ou à l'aspirateur à eau

Rappel :

Ne jamais stocker des denrées alimentaires à même le sol
L'utilisation de produits à polir le bois est strictement interdite.

Documentation :

Plan d'hygiène
Conserver les notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: plans de travail OP 10b

Toute denrée alimentaire doit être mise à l'écart. Tout reste d'aliment est une source de multiplication de germes qu'il s'agit dès lors d'éliminer le plus souvent possible. Afin d'assurer une efficacité optimale de la solution détergente, il importe de la changer régulièrement. Après achèvement des travaux, il est conseillé de prévoir une désinfection des plans, afin de tuer les germes. A cet effet, il est indispensable de respecter scrupuleusement le temps d'action du produit. Etant donné que les produits de nettoyage / désinfection peuvent contaminer les denrées alimentaires, il faut absolument effectuer un rinçage à l'eau claire par la suite.

Les solutions de nettoyage / désinfection ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les denrées alimentaires. Après achèvement des travaux, plonger les lavettes dans une solution désinfectante, après un rinçage intensif, ou les laver au lave-linge à 90°C. Bien laisser sécher.

	produit	dosage T°C	fréquence	protocole
nettoyage			• le matin, avant d'entamer les travaux, afin d'éliminer la poussière • entre deux opérations de travail pour éliminer les restes et graisses	• méthode: a. garder à portée de main un seau contenant une solution détergente à renouveler régulièrement, de même qu'une lavette propre b. frotter vigoureusement à l'aide de la lavette c. rincer à l'eau claire d. essuyer éventuellement à l'aide d'un papier jetable
désinfection			• entre deux opérations contaminantes: après le cassage des œufs, le nettoyage de fruits et légumes • avant le traitement de produits sensibles • après achèvement des travaux pour éliminer les germes	• méthode: ♦ après nettoyage: 1. a. répartir la solution désinfectante sur la surface à désinfecter b. laisser agir conformément aux instructions c. rincer 2. pulvériser une solution alcoolique à 70% minimum et essuyer à l'aide d'un papier jetable

Documentation :

Plan d'hygiène

Conserver les notices d'utilisation des produits

Nettoyage et désinfection: machines et ustensiles OP 10c

Les instructions suivantes concernent les ustensiles (couteaux, cuillères, fouets à battre, etc.), de même que les parties démontables des machines.

Toute présence de résidus organiques (débris alimentaires) entrave l'efficacité des produits de nettoyage / désinfection.

Il est dès lors conseillé:

• d'éliminer tout reste de denrées alimentaires avant toute opération de nettoyage

• de changer l'eau de lavage dès qu'elle est souillée (une eau contenant des résidus alimentaires à des températures comprises entre 40°C et 50°C, se transforme en quelques heures en milieu propice au développement de micro-organismes)

• le rajout d'eau fraîche n'apporte aucun effet

• de veiller à toujours rincer à l'eau chaude courante

	produit	dosage T°C	fréquence	protocole
prélavage			• de préférence immédiatement après utilisation, avant que les matières organiques ne commencent à sécher	• éliminer les restes • tremper les ustensiles dans l'eau ou bien les rincer sous un jet d'eau • veiller aux surfaces éclaboussées
nettoyage et désinfection			• après utilisation ou après achèvement des travaux • après toute utilisation, nettoyer et désinfecter en	• diverses possibilités: 1. seau contenant la solution détergente / désinfectante a. laisser tremper les ustensiles conformément aux instructions b. rincer à l'eau très chaude

			profondeur les parties difficilement accessibles	c. laisser sécher par égouttement ou essuyer à l'aide d'un papier jetable 2. pulvériser une solution alcoolisée à min. 70% sur les surfaces à désinfecter et les essuyer aussitôt à l'aide d'un papier jetable 3. dans le lave-vaisselle en respectant le dosage recommandé des produits

• Il est recommandé de suspendre le petit matériel au mur p.ex., après nettoyage

• L'entretien et le nettoyage / la désinfection des machines doivent suivre les instructions du fabricant

• Après utilisation, le matériel de nettoyage devra être nettoyé et si nécessaire désinfecté, étant donné qu'il représente

un foyer idéal au développement de germes et qu'il est en outre susceptible de répandre de mauvaises odeurs.

Documentation :

Plan d'hygiène
Plan d'entretien des lave-vaisselle

Mesures de lutte contre les rongeurs OP 11

Les rongeurs sont susceptibles de transmettre par des micro-organismes (virus, bactéries, parasites, ...) des maladies dangereuses à la santé humaine. La transmission peut avoir lieu par un contact direct des animaux ou par les eaux usées. Les morsures de ces animaux s'avèrent également très dangereuses. Elles provoquent en plus d'importants dégâts au niveau des denrées alimentaires, d'une part, et au niveau des câbles électriques, d'autre part. Il est possible de prendre soi-même des mesures de lutte contre les rongeurs, mais il importe de savoir qu'il existe des entreprises spécialisées en ce domaine. En cas de prise individuelle de mesures contre les rongeurs, il est indispensable de respecter scrupuleusement les instructions du fabricant des produits. Il est important que toute denrée entrée en contact avec des rongeurs soit éliminée

risques potentiels	maîtrise des risques
Les rongeurs, de même que les parasites qu'ils véhiculent peuvent entrer en contact direct avec des denrées alimentaires et donc les contaminer; ces germes s'avèrent très dangereux pour la santé de l'homme, notamment en cas de produits ne subissant plus de cuisson par la suite	• protéger les ouvertures (fenêtres, ventilations, etc.) p.ex. par des grilles • vérifier les emballages à la réception-même et avant toute utilisation • en cas d'endommagement des emballages, transvaser le contenu, ou le cas échéant, l'éliminer
Les urines et excréments des rongeurs sont susceptibles de souiller l'eau potable, ainsi que les denrées alimentaires	• veiller à bien couvrir les produits finis et les matières premières (film alimentaire, récipients fermés, etc.) • faire effectuer régulièrement des mesures de dératisation préventives par des firmes spécialisées; en cas de détection d'excréments, procéder immédiatement aux mesures de nettoyage adéquates • traiter en particulier les réserves sèches de produits spéciaux de lutte contre les rongeurs • il est indispensable d'effectuer ces opérations après protection, de préférence écartement, de toute denrée alimentaire

. L'utilisation de produits spéciaux s'avère très délicate. Il s'agit en effet d'éviter tout contact avec des denrées alimentaires. Il convient donc de les conserver à l'abri des zones de production, dans un endroit fermé à clé, spécialement prévu à cet effet. Aussi faudra-t-il bien se laver les mains après manipulation de ces produits.

Documentation

Plan de lutte contre les nuisibles

Mesures de désinsectisation OP 11a

Les insectes volants (guêpes, moustiques, mouches, ...) et rampants (blattes, cafards, etc.) représentent une source permanente de contamination et notamment de recontamination de produits finis.

risques potentiels	maîtrise des risques
Par un contact direct avec des matières premières, des produits intermédiaires ou finis	• protection systématique des denrées alimentaires (film alimentaire, récipients fermés) immédiatement après achèvement des préparations, et en cas de repos avant continuation des préparations • protection des ouvertures (fenêtres, ventilations) p.ex. par des moustiquaires

Par un contact des insectes lorsque ces derniers proviennent de zones souillées (toilettes, poubelles, etc.)	évacuer les déchets immédiatement dans les poubelles nettoyer, et si nécessaire, désinfecter régulièrement les zones sanitaires, les poubelles, les plans de préparation veiller à éviter tout contact avec les denrées alimentaires lors de ces opérations

Documentation :

Plan de lutte contre les nuisibles

A retenir : les nettoyages doivent se faire avec les produits adaptés aux différents matériaux :

acier inoxydable ou inox (batterie de cuisine, plans de travail)	tampon abrasif + lavette + détergent désinfectant pour le lavage
cuivre	nettoyer au vinaigre + gros sel avant chaque utilisation
plaques à pâtisserie	bien sécher et graisser avant de stocker à l'envers
téflon (Tefal®)	lavette + détergent désinfectant afin de ne pas le rayer
sols et carrelages	produit détergent désinfectant pour les sols

En tous les cas se souvenir :

1. que ce n'est pas parce que l'on met plus de produit qu'il nettoiera plus (au contraire la surface risque d'être « collante » à cause du surplus de produit), il faut donc respecter les doses ;
2. que l'important c'est de **NETTOYER**
3. que le meilleur désinfectant reste l'eau de Javel.

notes :

L'équipement et le matériel : de préparation, de cuisson, de stockage

la ventilation

son rôle est de :

- filtrer les vapeurs
- extraire de façon mécanique l'air vicié
- introduire de l'air « sain »

nature des nuisances	origine	avantages : la ventilation permet donc de :
air chaud	contact de l'air ambiant avec les parties chaudes de la cuisine	fatigue et transpiration
vapeurs grasses	fonctionnement des friteuses	dépôts sur sols, corps et vêtements
acroléine	décomposition des graisses et du beurre au cours de la cuisson (température critique)	vapeur irritante pour gorge et yeux
vapeur d'eau	toutes les cuissons dans un liquide et la vapeur échappée des cuiseurs à vapeur	humidité excessive dans la cuisine, condensation sur sols et murs
monoxyde de carbone	combustion incomplète du gaz	maux de tête, vertige, syncope
produits d'entretien	décapant pour four, produits de nettoyage, eau de javel	respiration difficile, irritation de la gorge

une bonne ventilation contribuera donc à améliorer la sécurité et le confort de la brigade dans la cuisine

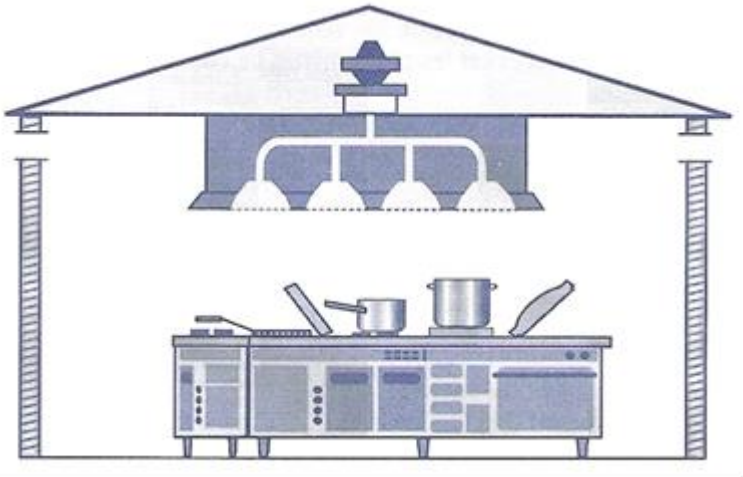


schéma de la coupe d'une aération de cuisine

le matériel de cuisson, préparation et conservation

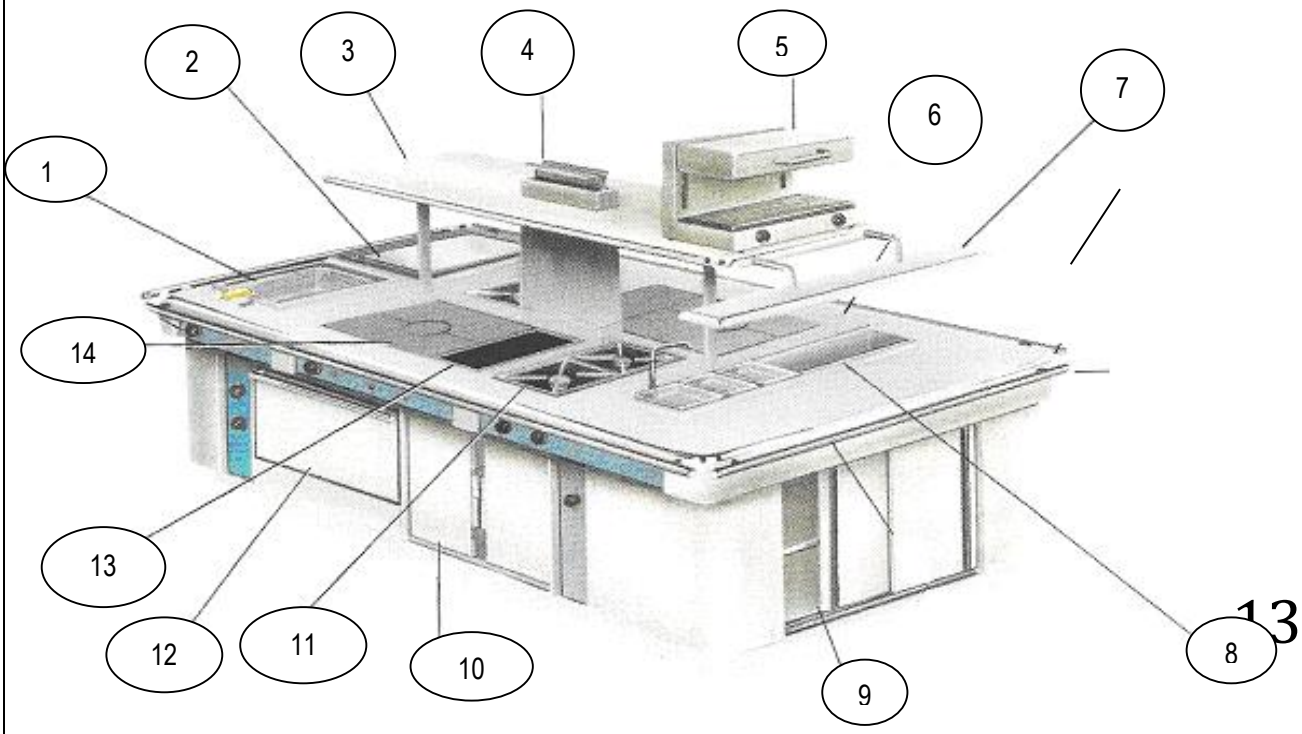
Afin de déterminer la nature, le nombre et le type d'appareils de cuisson, il est nécessaire de prendre en considération :

- le type d'établissement

- le nombre de couverts servis
- la forme, la surface, et le volume des locaux
- les différentes sources d'énergie possibles

En règle générale, les appareils sont très spécialisés dans le cas d'une restauration à thème (grill, snack, crêperie…) et plus polyvalent en restauration classique

Le piano (cuisine traditionnelle)



n°	désignation du matériel	utilisation
1	friteuse	cuisson par immersion dans un corps gras chaud
2	plancha	cuisson courte remplace le gril nervuré
3	étagère inox	permet de maintenir certaines préparations au chaud relatif
4	cheminée	évacuation des gaz produits par les fours ou les plaques d mijotage
5	salamandre	permet de gratiner, toaster, glacer
6	plan de cuisson	avec gril nervuré
7	voûte infra-rouge	permet de dresser les assiettes au chaud
8	bain-marie électrique	sert à conserver au chaud les préparations telles que sauces, garnitures…
9	table chaude (ou étuve)	maintien des assiettes et plats au chaud en attente de dressage
10	placard technique	vannes de sécurité
11	brûleurs ou feux vifs	réalisation des cuissons à feu vit : sauter, rissoler, ou atteinte du point d'ébullition
12	four à convection naturelle à gaz	cuisson des rôtis, ragoûts, poêlés, température réglée par un thermostat
13	plaque à induction	intermédiaire entre feux vifs et plaque de mijotage
14	plaque de mijotage en fonte	cuissons douces et longues, maintien au chaud (bain-marie)

le gros matériel (fixe ou non)

Le four mixte ou polycuiseur

(généralement situé dans la partie chaude et/ou en pâtisserie)

aujourd'hui présent dans la majorité des cuisines professionnelles, il présente de nombreuses fonctions :

cuisson vapeur

- air pulsé (réglable)
- mixte
- basse température
- remise en température

avantages	inconvénients
rapidité et précision (réglage électronique et / ou sonde à cœur) facilité d'entretien (fonction nettoyage automatique) économie d'énergie capacité importante répartition uniforme de la chaleur	tout électronique (risques de pannes) prix moyen du four à 10 niveaux 8000 euros

le cuiseur à pression

(généralement situé dans la partie chaude, poste entremétier)

c'est un cuiseur qui fonctionne aussi bien en haute qu'en basse pression (idéal pour les cuissons sous-vide)

il pourrait avoir tendance à disparaître au profit du poly-cuiseur

avantages	inconvénients
- gain de temps par rapidité de mise en route - économie d'eau et d'énergie - conservation des qualités organoleptiques des aliments ainsi traités (pas d'immersion) - pas d'ajout de corps gras	- prix - encombrement la pression très importante exercée à l'intérieur du cuiseur bloque la porte au cours de la cuisson ! il ne faut pas essayer de l'ouvrir tant que la pression n'est pas redescendue !

	la sauteuse (matériel de collectivité) permet de cuire dans un liquide (pâtes, ragoûts, potages…) peut servir pour les cuissons sautées en grande quantité (amis à tendance à être remplacée par le poly-cuiseur
	les chambres froides ou armoires frigorifiques (situées au garde-manger) les chambres froides ont le même principe de fonctionnement que les armoires frigorifiques (circuit d'un liquide qui passe à l'état gazeux [il s'évapore et absorbe alors de la chaleur – donc refroidit l'air ambiant, cela se passe à l'intérieur - puis à nouveau à l'état liquide, il restitue alors la chaleur accumulée]) mais leur puissance et leur capacité sont supérieures. les chambres froides possèdent en outre une porte qui peut être ouverte de l'intérieur. il en existe de positives (+ de °C) ou de négatives (-18°C) l'affichage extérieur et l'enregistreur de températures sont primordiaux dans le cadre du suivi et des règles d'hygiène (HACCP)
	la cellule de refroidissement rapide (généralement située au garde-manger) elle permet de descendre rapidement en température une préparation chaude (de +65°C à moins de 10°C en moins de 2 heures) elle est **obligatoire** pour travailler en liaison froide (la liaison froide est le fait de conserver une préparation au froid pour la servir au maximum 3 jours après sa préparation, après un éventuel réchauffage lors du refroidissement rapide il est impératif de toujours contrôler la température à laquelle est réglée la cellule ! si un simple refroidissement est attendu, il ne convient pas de descendre la température de l'aliment traité au-dessous de 0°C !

Le « petit » matériel

le matériel électro-mécanique	accessoires ou principe	utilisations
	le batteur-mélangeur il est complété par trois ustensiles : le fouet la feuille le crochet il existe en différentes tailles, suivant les utilisations qui pourront en être faites, et se pose sur le sol ou sur un plan de travail	fouetter une crème, des blancs en neige, monter une meringue pétrir une pâte mélanger des ingrédients la grille de protection doit toujours être abaissée lors de l'utilisation du batteur pour éviter tout risque d'accident ! le fait de soulever cette grille doit, normalement, interrompre immédiatement la rotation !

	le cutteur ou robot-coupe 1 ou plusieurs couteau-lame 1 disque rotatif éminceur ou râpeur 1 cuve inox	monter une farce mousseline réduire en poudre des ingrédients secs (fruits secs, chapelure…) hacher en grande quantité émincer ou râper des légumes (obtention de julienne, rondelles, dés…) le poussoir doit toujours être utilisé pour introduire les aliments dans le robot-coupe !
	éplucheuse à légumes ou parmentière un cylindre abrasif tourne et les légumes en s'y frottant sont épluchés,. l'épluchage est favorisé par l'adjonction d'eau	éplucher des légumes (pommes de terre, carottes…)
	trancheuse à jambon disque à lame rotatif réglable en épaisseur et démontable	trancher finement, régulièrement et rapidement charcuterie, légumes, viande cuite sans os, pain de mie… ATTENTION ! la lame est extrêmement coupante et la vitesse de rotation très rapide ! des précautions sont donc à prendre lors de l'utilisation et du nettoyage !
 mixer plongeant dit « girafe »	lame fixée sur un axe vertical accessoires : lames ou presse-purée	mixer finement (façon moulin à légumes) les préparations à consistance liquide broyer des carapaces ou es arêtes dans une soupe de poissons homogénéiser les sauces (coulis, potages, bisques…) le couteau du mixer doit toujours être mis en route quand il est plongé dans le liquide ou la préparation à hacher !
 hachoir	une vrille dirige les chairs ou pulpe vers un couteau placé sur un axe rotatif vertical contre une grille aux trous plus ou moins gros le système peut-être réfrigéré	hacher ou broyer des chairs (farces, pâtés…), de la pulpe de légumes le poussoir doit toujours être utilisé pour introduire les aliments dans le hachoir

la friteuse	intégrée ou non au piano central de la cuisine chaude, elle doit permettre un nettoyage facilité et rapide après chaque utilisation	friture des légumes, comme des beignets divers le nettoyage complet de la friteuse (nettoyage du bac, des grilles et de la résistance - et filtration de l'huile) doit toujours se faire après refroidissement complet de l'huile de friture
le « Pacojet » 	outil permettant de broyer des aliments congelés pour les transformer à la minute en glace ou préparation glacée	avantages : - préparations aérées, crémeuses, d'une consistance extrêmement fine - rapidité d'utilisation (1 litre de glace en 4') - possibilité de préparer farces ou crèmes fouettées - ouvertures à la créativité
Tous ces ustensiles possèdent un bouton d'arrêt d'urgence, qu'il est impératif de repérer dès avant la première utilisation		

La brigade de cuisine

La brigade est l'ensemble des cuisiniers travaillant dans une cuisine

Dirigée par le chef, elle assure la production des plats pour le restaurant.

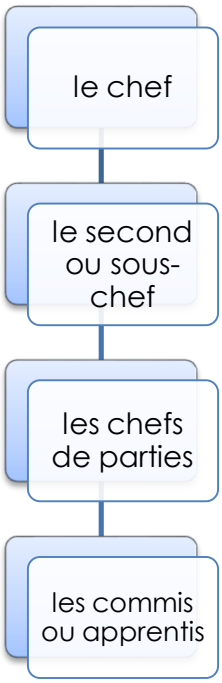
La composition de cette brigade est différente selon la forme de restauration et la structure de l'établissement.

Ces facteurs influencent l'organisation du travail.

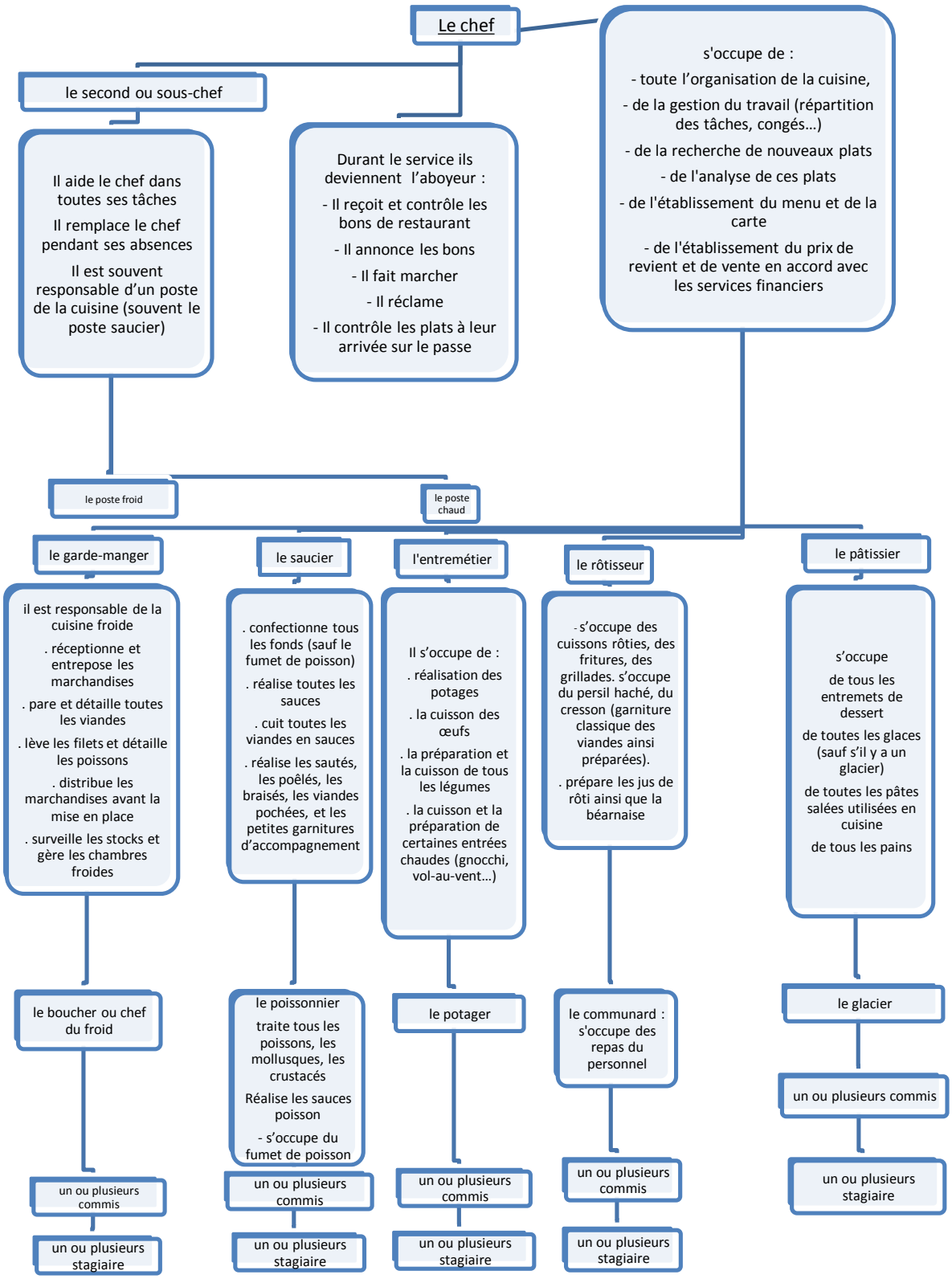
La restauration peut être classée en deux parties : la restauration commerciale et la restauration collective. L'organisation du travail sera influencé aussi par d'autres facteurs comme le matériel disponible, le nombre d'employés, le type de prestations à fournir

Pour savoir comment s'organise la brigade il faut donc connaître le rôle de chacun.

Organisation générale du travail en cuisine classique



Répartition des tâches en cuisine


Le chef
s'occupe de :
- toute l'organisation de la cuisine,
- de la gestion du travail (répartition des tâches, congés…)
- de la recherche de nouveaux plats
- de l'analyse de ces plats
- de l'établissement du menu et de la carte
- de l'établissement du prix de revient et de vente en accord avec les services financiers
le second ou sous-chef
Il aide le chef dans toutes ses tâches
Il remplace le chef pendant ses absences
Il est souvent responsable d'un poste de la cuisine (souvent le poste saucier)
Durant le service ils deviennent l'aboyeur :
- Il reçoit et contrôle les bons de restaurant
- Il annonce les bons
- Il fait marcher
- Il réclame
- Il contrôle les plats à leur arrivée sur le passe
le poste froid
le poste chaud
le garde-manger
il est responsable de la cuisine froide
. réceptionne et entrepose les marchandises
. pare et détaille toutes les viandes
. lève les filets et détaille les poissons
. distribue les marchandises avant la mise en place
. surveille les stocks et gère les chambres froides
le saucier
. confectionne tous les fonds (sauf le fumet de poisson)
. réalise toutes les sauces
. cuit toutes les viandes en sauces
. réalise les sautés, les poêlés, les braisés, les viandes pochées, et les petites garnitures d'accompagnement
l'entremétier
Il s'occupe de :
. réalisation des potages
. la cuisson des œufs
. la préparation et la cuisson de tous les légumes
. la cuisson et la préparation de certaines entrées chaudes (gnocchi, vol-au-vent…)
le rôtisseur
- s'occupe des cuissons rôties, des fritures, des grillades. s'occupe du persil haché, du cresson (garniture classique des viandes ainsi préparées).
. prépare les jus de rôti ainsi que la béarnaise
le pâtissier
s'occupe
de tous les entremets de dessert
de toutes les glaces (sauf s'il y a un glacier)
de toutes les pâtes salées utilisées en cuisine
de tous les pains
le boucher ou chef du froid
un ou plusieurs commis
un ou plusieurs stagiaire
le poissonnier
traite tous les poissons, les mollusques, les crustacés
Réalise les sauces poisson
- s'occupe du fumet de poisson
un ou plusieurs commis
un ou plusieurs stagiaire
le potager
un ou plusieurs commis
un ou plusieurs stagiaire
le communard : s'occupe des repas du personnel
un ou plusieurs commis
un ou plusieurs stagiaire
le glacier
un ou plusieurs commis
un ou plusieurs stagiaire

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?
1. quelle est la personne qui dirige la cuisine ? quel est son rôle ?
2. qui le remplace en cas d'absence ? quel est son rôle ?
3. quels sont les différents chefs de partie ? quel est le rôle de chacun ?

La communication entre les services

Communément la communication des informations en la salle (prise de commande) et la cuisine se faisait par l'intermédiaire de bons.

Traditionnellement complétés par le maître d'hôtel puis transmis au chef de rang ou au commis, il est ensuite remis à la cuisine pour permettre la mise en cuisson, le dressage et l'envoi des plats ; un original partant en cuisine, un duplicata à la caisse (pour la facturation finale) et un troisième exemplaire restant dans le rang.

TABLE N°3
COUVERTS 6

5 menus du jour
1 carte
1 homard grillé
1 turbot braisé au

L'évolution des technologies permet aujourd'hui de transmettre les mêmes informations par un accès sans fil, en direct entre les différents services.
Ce procédé utilise :
- un PDA (Personal Digital Assistant) ou encore : PC de poche, assistant personnel, organiseur ou assistant numérique de poche. Cela consiste en un appareil portatif pouvant intégrer des fonctions informatiques, de téléphonie mobile, de messagerie électronique et d'accès Internet dans un format très compact,

on peut aussi imaginer une tablette numérique, même si elle s'avèrerait plus encombrante, qui remplirait les mêmes fonctions,
- un terminal d'ordinateur relié ou intégrant une caisse enregistreuse à écran tactile, reliée à la cuisine.

L'information est directement transmise en cuisine où elle ressort sous la forme imprimée d'un ticket

Cette formule, qui peut se révéler coûteuse à l'investissement, permet cependant :
- une prise de commande plus rapide et simplifiée
- une information en direct de la cuisine (allergie, spécificité de dressage – avec ou sans sauce…-) avec réponses éventuelles
- moins de fatigue physique (moins de déplacements) pas de nécessité de déplacement pour amener les bons en cuisine, possibilité de faire dresser par son intermédiaire, possibilité d'être averti quand la commande est prête…
- un gain de temps, le PC de poche pouvant jouer le rôle de terminal de paiement sur lequel la commande est directement enregistrée

D'où une satisfaction accrue de la clientèle.

notes :

Les documents relatifs à la production

la fiche technique de fabrication

C'est un document interne au restaurant qui doit résumer et décrire les différentes préparations de manière à assurer une régularité dans la fabrication et assurer également la maîtrise des coûts de production (en utilisant toujours les mêmes proportions le prix de la recette ne changera pas ou très peu [en fonction des cours du marché])
Elle doit comporter les rubriques suivantes :

- titre de la recette
- nombre de couverts
- chef de partie responsable
- unités des mesures
- quantité de chaque ingrédient utilisé
- les ingrédients sont classés par phases de travail
- les phases de réalisation de la recette
- le prix hors taxe des ingrédients
- le coût total hors taxe de la portion et pour le nombre de couvert défini
- la présentation

la feuille de marché

il s'agit de la liste des ingrédients qui seront à acquérir durant l'approvisionnement (achat en grande surface professionnelle, marché de gros…)

le bon de commande

C'est le document adressé par l'acheteur à un fournisseur pour matérialiser une commande.
Il constitue un engagement juridique et financier pour l'établissement. Il est rédigé par la personne responsable de l'économat ou à défaut par une personne du service comptable.

le bon d'économat

C'est un document interne qui regroupe l'ensemble des denrées à disposition d'un cuisinier pour un menu comportant plusieurs préparations culinaires.
Dans ce document on trouve :

- les denrées classées par famille (viande, poissons, charcuteries, beurre/œufs/fromages, légumes…)
- les unités
- les quantités de chaque ingrédient à disposition

le diagramme de fabrication

il s'agit d'un tableau récapitulatif dans lequel apparaissent les ingrédients ainsi que leurs pesées et un déroulement succinctement résumé de la recette

exemple avec la recette de la mayonnaise

2 jaunes d'œufs 20 g de moutarde de Dijon sel fin poivre du moulin	mélanger		
3 dl huile		ajouter goutte à goutte	ajouter à la mayonnaise achevée

0.5 dl vinaigre de vin

la fiche de production

il s'agit d'une fiche récapitulative qui reprend toutes les informations de la fiche technique de fabrication sans les prix et qui insiste sur les techniques de dressage mais aussi sur les conseils à prodiguer aux clients pour la dégustation

exemple de fiche de production
(source : http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/documents/cartedor/media/pdf/05_huitre.pdf)

Créer et produire	De l'entrée au dessert : **MISE EN BOUCHE**	Filière RESTAURATION

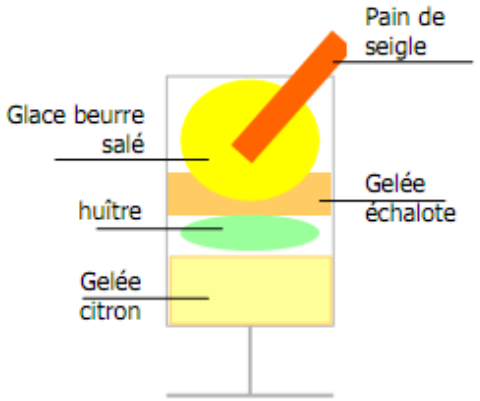
Huîtres en gelée de mer et sa glace au beurre salé

FICHE DE PRODUCTION Cuisine — **Pour 8 personnes**

Préparation	Ingrédients	Qté	Technique
Glace au beurre salé ou PAI Sorbet Citron Carte d'Or	Lait écrémé : Jaunes d'œufs Stab. 2000 Glucose atomisé Sucre inverti Beurre salé	500 g. 125 g. 2 g. 25 g. 65 g. 75 g.	Réaliser une crème anglaise, ajouter le beurre salé et turbine. Ou utiliser un PAI type Sorbet Citron.
Les gelées de mer	Huîtres Agar agar Citron Echalote Vinaigre balsamique	24 p. 2 g. 1 p. 10 g. 20 ml.	Le jus de 24 huîtres creuses chauffé avec de l'agar agar (2.5 g par litre de jus) filtré, divisé en deux dans le jus d'un citron et dans l'autre une purée d'échalote au vinaigre que l'on a réduite.
Décor	Pain de seigle	100 g.	Pain de seigle taillé en bâtonnets façon mouillette et le reste en chapelure.

Exemple de dressage

Dans un petit verre.
Dans de petits verres, couler la gelée au citron
Poser l'huître.
Couler la gelée à l'échalote.
Au moment de servir, déposer une quenelle de glace et piquer la mouillette de pain de seigle.
Dans une cuillère japonaise.
Dresser la même composition dans une cuillère japonaise en remplaçant la gelée d'échalotes par une pointe de purée sur l'huître et rouler la quenelle de glace dans la chapelure de pain de seigle.



Observations

La façon de déguster l'huître est très importante. Dans le verre on déguste par strate et le sucré vient en premier alors que la cuillère est dégustée en 1 seule fois, ce qui a pour conséquence le mélange de toutes les saveurs salé acide sucré iodé, etc.

Il est donc important de guider le client dans sa dégustation.

notes :

Les cuissons

Définition

Cuire un aliment c'est l'exposer à la chaleur pour en modifier :

- l'aspect
- le goût et l'odeur
- la texture et le volume
- la composition chimique

tout en le rendant plus digeste et plus sain par la destruction des micro-organismes (selon la durée de la cuisson et la température atteinte)

Etude des modifications apportées par la chaleur

la couleur : elle variera suivant le mode de cuisson choisi et la nature et l'origine de l'aliment traité. Exemple une viande blanche pochée blanchit, une viande rôtie brunit.

l'odeur : la cuisson transforme, développe, concentre ou atténue le parfum des aliments : exemple : les pâtisseries développent en cuisant des arômes alléchant.

la saveur : selon la technique de cuisson utilisée la cuisson va renforcer, ou atténuer le goût des aliments. Les techniques de cuisson avec une coloration font apparaître des saveurs très appréciées.

le volume : la cuisson augmente ou diminue le poids et le volume des aliments, les aliments gras perdent du poids (fonte de la graisse), le riz, les pâtes, les légumes secs prennent du poids par réhydratation.

la texture : la cuisson peut modifier la texture des aliments par :

- un ramollissement de la cellulose des légumes qui deviennent plus tendres
- un ramollissement des tissus et muscles de la viande (une viande de pot-au-feu coriace, quand elle est crue devient très tendre après cuisson)
- un épaississement des sauces ou des crèmes contenant de l'amidon
- un croustillant très recherché dans les rôtis ou les fritures

les modifications physiques et chimiques des aliments après cuisson sont de plusieurs ordres. On obtiendra :

- des aliments plus sains : au-dessus de 60°C la plupart des microbes sont détruits
- des aliments plus digestes : par la modification de leur composition chimique, il est plus facile de les digérer
- des aliments qui changent et échangent leurs saveurs

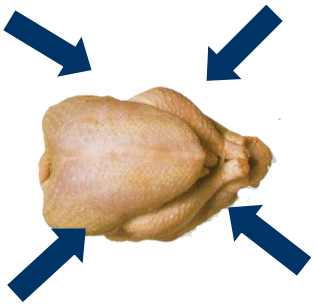
les questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

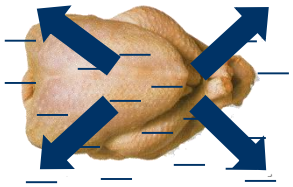
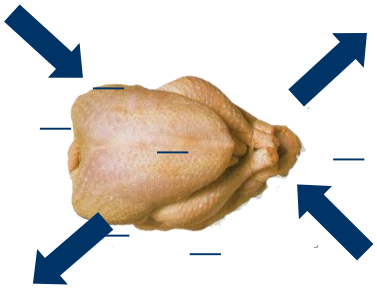
1. quelle est la définition du terme « cuire » ?
2. quelles sont les modifications apportées par la cuisson (pouvoir les expliquer en détail) ?

notes :

Les différents procédés de cuisson

les types de cuissons

Types de cuissons	principe	Modes de cuissons
Les cuissons par concentration	 On expose l'aliment à une chaleur directe pour que se forme à sa surface une croûte colorée et sapide Remarque : un croûte plus ou moins croustillante se forme sur l'aliment c'est le cas sur le poulet rôti mais aussi sur le steak grillé ou sur le haricot vert. L'aliment conservera ainsi ses sucs donc ses saveurs, sa couleur, ses vitamines, sels minéraux…	**cuire en atmosphère sèche** : - rôtir - cuire à la salamandre **cuire par contact avec une surface solide** : - griller, marquer au grill - cuire à la plancha - sauter **cuire par immersion dans une matière grasse** : - frire **cuire au contact d'une surface solide + atmosphère humide** : - poêler **cuire par immersion départ à chaud** : - pocher départ liquide bouillant (pocher des légumes à l'anglaise, pocher des œufs, cuire à la vapeur)

Les cuissons par expansion	 On plonge l'aliment dans un liquide froid : les saveurs de l'aliment partent dans le liquide, il y a échange de saveurs : c'est l'***OSMOSE*** Remarque : les aliments plongés dans le liquide froid perdent une partie de leurs saveurs dans ce liquide, en chauffant le liquide donne sa saveur aux aliments plongés dedans il y a donc échange de saveurs. C'est le but de la G.A. dans le pot-au-feu ou le bourguignon	**cuire par immersion départ à froid** : - pocher départ liquide froid - blanchir - crever du riz **cuire en atmosphère humide** : - braiser des légumes - cuire à l'étuvée, à la marinière - pocher des légumes secs, des pommes de terre - pocher au court-bouillon - braiser des poissons **cuire à « basse température »** - cuire sous-vide - confire un légume, une viande, une volaille - confire au sucre
Les cuissons mixtes	 On fait rissoler l'aliment puis on le plonge ou on le mouille dans un liquide : la croûte sapide et colorée dissout ses saveurs dans le liquide Remarque : Lors du rissolage, l'aliment prend une croûte colorée et sapide, lors du mouillement cette croûte se dissout dans le liquide en lui donnant son goût, il y a échange de saveurs	**cuire par contact avec une surface solide + immersion** : - braiser des viandes, des volailles, des abats - les ragoûts

les questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

1. quels sont les différents procédés de cuissons ?
2. quels sont les modes de cuisson qui correspondent à chacun de ces procédés ?
3. quel est le principe de chacun des procédés de cuisson ?
4. quels sont les modes de cuisson qui correspondent à chaque procédé ?

notes :

Les cuissons avec brunissement
cuire par contact avec une surface solide

La cuisson « sauter »

Définition

Faire « sauter » un aliment c'est :
- le cuire à feu vif
- dans une petite quantité de matière grasse
- généralement à découvert (sauf pour les cuissons longues)

Quel est l'intérêt de cette cuisson ?

On recherche
1. une coagulation des protéines.
   - en surface (pour une viande rouge),
   - ou complète (pour une viande blanche),
2. la formation d'une croûte colorée, croustillante et particulièrement sapide.
3. le maintien d'un maximum de sucs (donc de saveurs) au cœur de l'aliment

Qui en est le chef de partie responsable ?

C'est le saucier qui est responsable des cuissons sautées

Quels sont les aliments traités en cuisson sautée ?

Rappel : ce sont des aliments de petite taille et tendres

- viande de boucherie :
- des volailles : cuisses, filets, escalopes, magrets de canard
- des gibiers : côtelettes, noisettes …
- des poissons : truite, merlan, rougets…entiers ou en filets
- des légumes : pommes de terre, champignons, courgettes…
- des abats et des charcuteries : foie, rognons, saucisses, andouillettes
- des œufs : omelette, sautés à la poêle
- des desserts : crêpes, bananes flambées…

Quel matériel utilise-t-on ?

une poêle, un sautoir ou une sauteuse, une plaque à rôtir (pour les grandes quantités)

Comment fait-on sauter un aliment ?

Extrait de la recette « steaks au poivre » (source : cuisine de référence p. 648)

1. *faire sauter les steaks dans un sautoir avec de l'huile ou du beurre (surveiller attentivement la cuisson, les sucs doivent être caramélisés mais sans excès)*
2. *cuire les steaks à l'à-point de cuisson demandé (bleu, saignant, à point, bien cuit) puis les débarrasser sur une plaque munie d'une petite grille ou d'une assiette retournée*
3. *dégraisser le sautoir*

Quelles précautions prendre pour réussir une cuisson sautée ?

Les précautions à prendre pour la cuisson relèvent toute de la logique

- pour les pièces de moyenne ou grosse épaisseur : on saisit la pièce à feu vif puis on baisse le feu jusqu'à l'à-point de cuisson (voire au four)

- les viandes blanches sont cuites plus modérément

pourquoi ?

L'à-point de cuisson et la coloration sont obtenus en même temps

- <u>certaines pièces peuvent être piquées ou marinées</u>

pourquoi ?

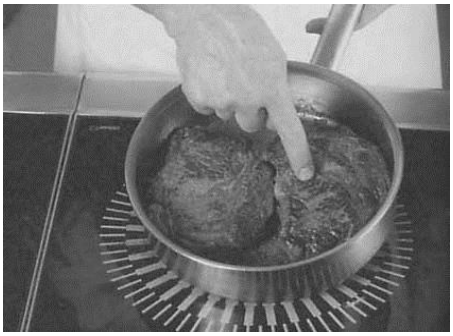
Piquer une pièce de lard la rend plus tendre à la cuisson (la graisse fond), la mariner lui donne une saveur particulière

paner à l'anglaise :

- <u>les aliments trop humides sont farinés ou panés à l'anglaise avant cuisson</u>

pourquoi ?

Pour éviter que l'humidité de surface n'empêche la formation correcte de la croûte



- <u>le récipient choisi pour la cuisson doit être de taille appropriée</u>

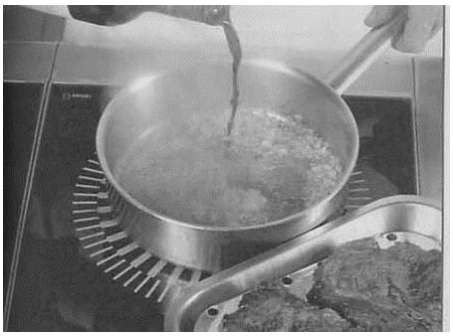
pourquoi ?

Le récipient servant généralement pour la confection de la sauce d'accompagnement

<u>les viandes rouges sont assaisonnées seulement en cours de cuisson</u>

pourquoi ?

Le sel fait ressortir le sang qui risquerait d'empêcher la formation correcte de la croûte rissolée



Monter une sauce au beurre :

<u>Confection de la sauce d'accompagnement</u>

1. dégraisser le récipient de cuisson
2. éventuellement ajouter une garniture aromatique finement taillée
3. déglacer au Madère, Porto, vin blanc ou rouge : *suivant l'alcool utilisé le déglaçage apportera une touche de saveur supplémentaire (dans le cas d'un déglaçage au Cognac on flambera pour retirer la saveur forte du Cognac)*
4. réduire
5. mouiller au fond brun légèrement lié et éventuellement à la crème
6. goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison
7. passer éventuellement au chinois étamine
8. **monter** la sauce au beurre et **tamponner**

Tamponner :

<u>*Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?*</u>

1. quelle est la définition d'une cuisson sautée ? quel en est l'intérêt ?
2. quels sont les aliments que l'on fait sauter ?
3. comment cuit-on et quelles précautions prend-on quand on fait sauter un aliment ?
4. quelles sont les phases de la réalisation d'une sauce par déglaçage ?

notes :

Les cuissons avec brunissement
cuire en atmosphère sèche :

La cuisson « rôtir »

Définition

Rôtir c'est : cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse dans un four, à la broche ou à la rôtissoire

Cette technique de cuisson s'applique plus particulièrement à des grosses pièces de viande, de volaille ou de gibier, voire de poisson, provenant d'animaux jeunes et tendres pour des morceaux d'excellente qualité et de première catégorie

Quel est l'intérêt de cette cuisson ?

1. On recherche une coagulation des protéines.
   - en surface (pour une viande rouge),
   - ou complète (pour une viande blanche),
2. on recherche la formation d'une croûte colorée, croustillante et particulièrement sapide.

Qui en est le chef de partie responsable ?

C'est le rôtisseur qui s'occupe de toutes les cuissons rôties.

Quels sont les aliments traités en rôtis ?

Rappel de la définition : ce sont des pièces de grosse taille mais tendres

- de la viande de boucherie : du bœuf (contre-filet, filet, rumsteck), du veau (noix, sous-noix, noix pâtissière, longe, carré), de l'agneau (gigot, selle, carré, épaule), du porc (rouelle, filet, carré)
- des volailles : coquelet, poulet, canard, lapereau
- des gibiers : gigue, selle, filet, carré, râble de lièvre
- des poissons : grosses pièces avec la peau : bar, turbot, saumon
- des légumes : pommes de terre, tomates, gratin…

Quel matériel utilise-t-on ?

une plaque à rôtir

un sautoir

un four à air pulsé ou classique, une rôtissoire, un barbecue…

Comment cuit-on un rôti ?

<u>Quelles précautions prendre pour réussir un rôti ?</u>

Les précautions à prendre pour la cuisson d'un rôti relèvent toute de

<u>choisir un récipient de cuisson de taille appropriée</u>

pourquoi ?

si la plaque ou le sautoir est trop grand, les sucs risquent de brûler

<u>déposer, si possible, la pièce à rôtir sur une grille ou des os</u>

la logique

pourquoi ?

Pour isoler la pièce des sucs qui s'en échapperont en cours de cuisson et qui risqueraient de détremper la croûte

<u>saler juste avant la mise en cuisson, et poivrer en fin de cuisson</u>

pourquoi ?

le sel fait ressortir le sang de la viande, mis trop tôt il empêcherait la formation de la croûte, en cuisant le poivre prendrait un goût âcre

<u>en cours de cuisson arroser la pièce avec la graisse qui s'en échappe</u>

pourquoi ?

La graisse conduit la chaleur donc la cuisson est plus rapide (d'où l'intérêt de badigeonner la pièce avant cuisson)

<u>retourner la pièce en cours de cuisson sans la piquer</u>

pourquoi ?

Piquer la pièce fait ressortir le sang et les sucs : croûte qui se ramollit, pièce plus sèche

<u>en fin de cuisson débarrasser la pièce sur une grille au chaud</u>

pourquoi ?

Pour éviter le contact avec les sucs qui s'en écoulent et permettre un découpage plus facile (viande plus tendre)

<u>Confection du jus de rôti</u>

Dans le cas d'un rôti on ne parle pas de « sauce » d'accompagnement, mais de « jus ». il est confectionné de la manière suivante :

1. <u>« pincer »</u> les sucs du fond de la plaque (en ajoutant éventuellement un peu de garniture aromatique finement taillées)

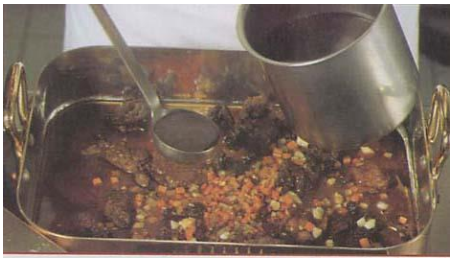
pourquoi ?

« Pincer » consiste à caraméliser les sucs se trouvant au fond de la plaque, on accentuera ainsi leur saveur, mais ATTENTION de ne pas les brûler : ils apporteraient alors de l'amertume

2. <u>dégraisser</u>

pourquoi ?

La graisse présente au fond de la plaque risque de « surnager » à la surface du jus, sans se mélanger, on l'élimine donc : elle n'apporte aucune saveur



3. <u>déglacer au vin blanc</u>

pourquoi ?

« déglacer » consiste à ajouter un liquide (généralement du vin blanc) dans un récipient de cuisson afin de décoller les sucs « collés » au fond

4. <u>réduire le vin blanc</u>

pourquoi ?

Le vin blanc est acide, pour lui faire perdre son acidité, qui risque de nuire à la saveur du jus, on le fait réduire

5. <u>mouiller à l'eau ou au fond</u>

pourquoi ?

pour servir de liquide au jus

6. <u>faire réduire</u>

pourquoi ?

Pour concentrer les saveurs et permettre au vin blanc de bien se délayer dans le liquide de mouillement

7. <u>goûter et rectifier l'assaisonnement</u>

pourquoi ?

Toute préparation salée doit être goûtée avant l'envoi au client

8. <u>passer au chinois</u>

pourquoi ?

pour éliminer les éventuels restes d'os, de sucs ou autres particules

temps de cuisson des rôtis

type de viande	temps (min. par 500g)	température à cœur
bœuf et agneau	12 à 15	51°C saignant
	15 à 18	60°C à point
	18 à 20	70°C bien cuit
filet de bœuf entier	4 à 6	51°C saignant
(se cuit à 230°C)	7 à 10	60°C à point
veau	20 à 30	70°C bien cuit
porc	30 à 40	75°C **toujours** bien cuit
gibier	10 à 15	51°C saignant

<u>Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?</u>

1. quelle est la définition de la cuisson rôtie ? quel en est l'intérêt ?
2. quels sont les aliments traités en rôtis ? Comment cuit-on un rôti ? à quelle température et 3. quel est le temps de cuisson ?
4. quelles précautions prendre pour réussir un rôti ?
5. comment confectionne-t-on un jus de rôti ?

notes :

Les cuissons avec brunissement

cuire par contact avec une surface solide

la cuisson « griller »

Définition

Griller un aliment c'est : cuire un aliment par CONTACT direct avec la source de chaleur sur un gril ou d'une plancha

Cette technique de cuisson rapide (elle est effectuée à la commande) s'applique principalement à de petites pièces, tendres

Quel est l'intérêt de cette cuisson ?

1. On recherche une coagulation des protéines :
   - en surface (pour une viande rouge),
   - ou complète (pour une viande blanche),
2. on recherche la formation d'une croûte colorée et particulièrement sapide
3. on recherche le « grillage » des aliments (sur un gril)

Qui en est le chef de partie responsable ?

C'est le grillardin sous les ordres du rôtisseur qui s'occupe des cuissons grillées

Quels sont les aliments traités en grillades ?

- de porc, escalopes de veau, côtelette
- des volailles : poulet, coquelet, cuisses…
- des gibiers : côtelettes ou noisettes
- des poissons : en entier ou découpés en filets, darnes, tronçons ou brochettes (sole, thon, sardines, maquereau…)
- des légumes : champignons, tomates…
- des crustacés : homard, langoustes, grosses crevettes
- des abats et de la charcuterie : saucisses
- des viandes de boucherie : steaks, entrecôtes, filet de bœuf, côtes de veau de bœuf ou de porc

Quel matériel utilise-t-on pour griller ?

Un gril fixe ou amovible, électrique ou à gaz

Comment grille-t-on ?

Exemple de la recette « steaks grillés sauce béarnaise » (source : *Cuisine de Référence* p. 640)

Quelles précautions prendre pour réussir une grillade ?

(Les précautions à prendre pour la cuisson grillée relèvent toute de la logique)

nettoyer soigneusement le grill ou la plancha avant la cuisson

pourquoi ?

Le gril doit toujours être impeccablement propre pour éviter aux aliments d'accrocher et leur éviter un goût de « fer » en cuisant

<u>régler l'intensité du gril (ou de la plancha) en fonction de la pièce à cuire</u>

pourquoi ?

Plus l'aliment est gros moins le gril sera chaud (sinon il risque de brûler) [voir ci-dessous : <u>Intensité de la chaleur du grill (ou de la plancha)</u>]

<u>enduire les aliments à griller d'une fine couche de matière grasse avant cuisson ou enduire l'aliment de matière grasse</u>

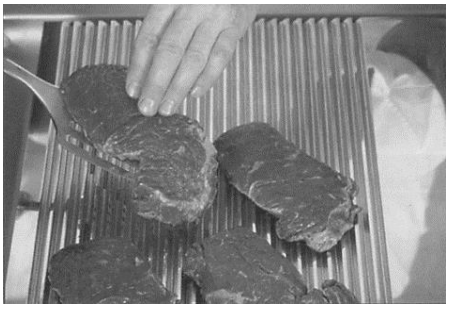
pourquoi ?

La matière grasse conduit la chaleur uniformément, l'aliment cuira donc plus vite, et aura donc plus de goût

<u>la cuisson des pièces épaisses est terminée au four</u>

pourquoi ?

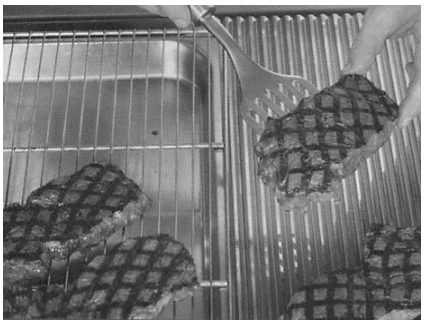
Sinon elle risque de brûler sur le gril et de prendre un goût « ferré »



<u>les viandes rouges doivent être retournées avec une spatule</u>

pourquoi ?

On ne pique pas une viande rouge lors d'une cuisson sinon on risque de la faire dessécher



<u>les viandes grillées doivent reposer sur une grille après cuisson</u>

pourquoi ?

Pour éviter que les sucs qui vont s'en échapper ne ramollissent la croûte formée en surface

le gril (ou la plancha) doit être nettoyé après son utilisation

pourquoi ?

Pour être toujours impeccablement propre pour l'utilisation suivante

Intensité de la chaleur du gril (ou de la plancha)

La température du gril (ou de la plancha) est réglée suivant l'aliment à griller :

- *température modérée* pour les aliments panés
- *température moyenne* pour les viandes blanches ou volaille : la cuisson est obtenue en même temps que la coloration
- *température forte* pour les viandes rouges de faible épaisseur
  - *température forte **puis** modérée* pour les viandes rouges de plus forte épaisseur : on veut obtenir d'abord la coloration et le « grillage » puis terminer la cuisson.

les sauces d'accompagnement des grillades

les sauces d'accompagnement des grillades sont souvent caractéristiques :

- sauces émulsionnées chaudes : hollandaise, béarnaise et dérivés (Choron, Foyot, Paloise…)
- sauce marchand de vin, Bordelaise, à la moutarde en grains…
- beurres composés : beurre maître d'hôtel, d'anchois, de crevettes, de moutarde…

les garnitures d'accompagnement des grillades

les garnitures d'accompagnement des grillades sont le plus souvent :

- des tomates et champignons grillés
- des gratins : pommes de terre, courgettes, aubergines, courgettes et tomates…
- des légumes verts au beurre : haricots, carottes…
- des pommes de terre traitées en friture : pommes chips, gaufrettes, Pont-Neuf, allumettes, croquettes, allumettes…

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

1. quelle est la définition de la cuisson « griller »
2. quel en est l'intérêt?
3. quels sont les aliments traités en grillades ? Comment cuit-on ?
4. quelles précautions prendre pour réussir une grillade ?
5. le grill est-il toujours à la même température ? si non, pourquoi ?
6. quelles sont les sauces d'accompagnement des grillades ? et les garnitures d'accompagnement des grillades ?

notes :

Les cuissons avec brunissement
cuire en atmosphère sèche :
la cuisson sous la salamandre

caractéristiques :

la cuisson sous la salamandre est une cuisson qui s'adresse aux pièces de petite taille, de consistance tendre qui risquent de dessécher nécessitant donc une cuisson très rapide (poissons, légumes taillés finement) auxquels on souhaite apporter une saveur particulière par l'utilisation de ce procédé.

Le matériel utilisé consiste en une salamandre électrique ou à gaz

Principe de la salamandre :

Des résistances radiantes cuisent par rayonnement, comme au-dessus de la braise.

La salamandre peut aussi gratiner rapidement des plats souvent en finition.

Précautions de cuisson

- le réglage de la salamandre doit se faire en fonction de la taille de l'aliment à cuire : plus il est épais moins la salamandre doit être chaude
- l'aliment à cuire doit être badigeonné de matière grasse (beurre fondu ou huile d'olive) avant d'être mis en cuisson
- l'assaisonnement doit se faire avant cuisson
- la **surveillance constante** des éléments sous la salamandre est **INDISPENSABLE** !!! (quand on a disposé quelque chose devant la salamandre, on reste devant)

notes :

Les cuissons avec brunissement

cuire au contact d'une surface solide + atmosphère humide :

La cuisson « poêler »

Définition

Poêler un aliment c'est le soumettre

- à l'action de la chaleur d'un four
- dans un récipient fermé hermétiquement
- sur une garniture aromatique

caractéristiques de la cuisson

cette technique de cuisson s'applique aux grosses pièces de boucherie, de volaille ou de gibier, qui risqueraient de dessécher si elles étaient rôties

Quel est l'intérêt de cette cuisson ?

On cherche à éviter le dessèchement de l'aliment

- en évitant de l'exposer directement à la chaleur
- en le cuisant en présence d'une garniture aromatique
- en le cuisant dans un récipient fermé hermétiquement

l'aliment cuit ainsi dans la vapeur de l'eau de végétation de la garniture aromatique.

Qui en est le chef de partie responsable ?

C'est le saucier qui s'occupe des cuissons poêlées

Quels sont les aliments traités en poêler ?

Rappel de la définition : ce sont des pièces de gros volume, généralement de viande blanche

- viande de boucherie : noix, sous-noix, longe, selle, rognonnade, filet, carré de veau, gigot, épaule de mouton, filet et carré de porc
- des volailles : poularde, chapons, gros poulet, dinde, canard, pintade, rôti de dindonneau
- des gibiers : faisan, perdrix, cailles, filet et carré de sanglier

Quel matériel utilise-t-on ?

Des récipients creux :

russes, sauteuses, rondeaux, braisière…

Comment cuit-on un poêlé ?

Quelles précautions prendre pour réussir un poêlé ?

Extrait de la recette « carré de veau poêlé Choisy » (source : Cuisine de Référence p. 662)

Les précautions à prendre pour la cuisson relèvent toute de la logique

1. choisir un récipient de cuisson de taille adaptée à l'aliment

pourquoi ?

Pour éviter que la garniture aromatique ne brûle si elle se trouve en couche trop fine

2. cuire hermétiquement

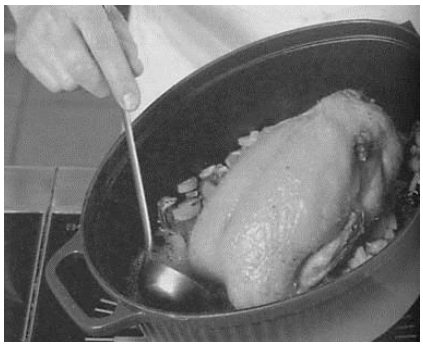
pourquoi ?

Pour éviter toute évaporation qui risque de dessécher l'aliment

3. cuire si possible en présence d'os concassés

pourquoi ?

Pour éviter que l'aliment ne repose dans les sucs qui s'en échapperont en cours de cuisson



4. arroser fréquemment en cours de cuisson

Avec la graisse qui s'échappe de l'aliment et SURTOUT PAS d'eau

5. cuire en présence d'une bonne quantité de garniture aromatique :

pourquoi ?

Pour un meilleur apport de vapeur pour éviter à l'aliment de dessécher

<u>Confection de la sauce d'accompagnement : le fond de poêlage</u>

1. <u>débarrasser</u> la pièce au chaud recouverte d'un papier d'aluminium et sur une grille

pourquoi ?

Pour éviter que les sucs qui s'en échappent ne ramollissent la croûte formée en cours de cuisson

2. <u>pincer</u> les sucs du récipient de cuisson

pourquoi ?

Pour en accentuer la saveur

3. déglacer :

pourquoi ?

Pour décoller les sucs caramélisés

4. réduire :

pourquoi ?

Pour éliminer l'acidité

5. mouiller avec du fond brun de veau, de volaille ou de gibier (suivant la pièce traitée)

pourquoi ?

Ce doit être un fond légèrement lié puisque la réalisation du fond est assez rapide

6. réduire

pourquoi ?

Pour augmenter la liaison et accentuer les saveurs

7. passer au chinois :

pourquoi ?

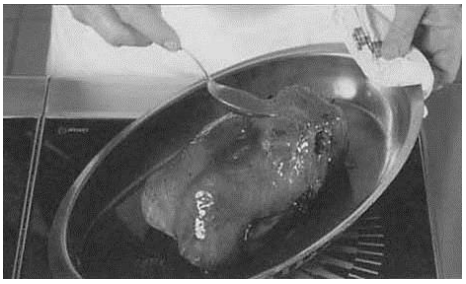
Pour éliminer toutes les particules en suspension

8. dégraisser : à l'aide d'un papier absorbant

9. goûter et rectifier l'assaisonnement parce qu'une préparation doit toujours être goûtée avant d'être servie

le glaçage des pièces poêlées

Le glaçage des pièces poêlées



pour une question de présentation les pièces servies entières sont disposées sur la porte d'un four très chaud ou sous la salamandre et arrosées sans arrêt du fond de poêlage pour que se forme une croûte brillante.

Les pièces découpées en cuisine ne sont pas glacées.

quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

1. quelle est la définition de la cuisson « poêler » ? Quel en est l'intérêt ?
2. quels sont les aliments traités en poêlage ? et comment cuit-on un poêlé ?
3. quelles précautions prendre pour réussir un poêlé
4. comment confectionne-t-on la sauce d'accompagnement : le fond de poêlage

5. qu'appelle-t-on : « le glaçage » des pièces poêlées ?

notes :

Les cuissons avec brunissement

cuire au contact d'une surface solide + atmosphère humide :

La cuisson à l'étuvée

cette cuisson s'apparente parfaitement à une cuisson au contact d'une surface solide puis en atmosphère humide puisque les aliments débutent leur cuisson par le chauffage du beurre fondu dans lequel on plonge les légumes qui vont cuire à l'étuvée dans la vapeur créée par leur propre eau de végétation et dont on évitera l'évaporation par une cuisson lente, à feu doux en couvrant les légumes d'un papier sulfurisé et d'un couvercle.

notes :

Les cuissons avec brunissement
cuire au contact d'une surface solide + atmosphère humide :

La cuisson « sous-vide »

La cuisson « sous-vide » est, en règle générale, associée à une autre méthode de cuisson qui est appliquée après la cuisson « sous-vide » proprement dite, afin d'apporter une saveur supplémentaire aux aliments par le brunissement des protéines en surface

Principe

Les aliments sont mis sous-vide à l'aide d'une cloche à sous-vide puis plongés dans un bain-marie (en général, la cuisson sous vide s'effectue à basse température, soit entre 58° et 100 °C) puis cuits durant un temps qui peut varier d'une vingtaine de minutes à plusieurs heures.

Selon la nature de l'aliment, les températures de cuisson diffèrent :

- 100 °C pour les légumes et fruits,
- 90 °C pour les poissons, fruits de mer ou encore les terrines,
- 58 à 80°C pour les viandes blanches, volailles et certains poissons sensibles,
- 70 °C enfin pour les viandes rouges, qu'elles soient rôties ou sautées.

La cuisson à basse température nécessite un temps de cuisson plus long (la chaleur doit avoir le temps de pénétrer au cœur de l'aliment) mais permet, en outre, d'éviter un durcissement des fibres par l'application de températures plus douces. L'aliment sera donc plus tendre.

Les conditionnements utilisés sont obligatoirement, par mesure d'hygiène, des sacs lisses utilisables uniquement avec des machines sous vide à cloche. La source de chaleur doit être humide (la cuisson se fait au bain-marie ou dans un four mixte), afin que la chaleur pénètre de manière progressive et homogène à l'intérieur de l'aliment. Les temps de cuisson sont donc réguliers et longs.

Les avantages de la cuisson sous-vide, ou du réchauffage sous vide

le produit ne perd que peu de poids (suppression des pertes de produit dues à la dessiccation, aux moisissures ou aux brûlures dues au gel);

la cuisson sous vide conserve les qualités nutritionnelles et organoleptiques du produit ;

la cuisson est homogène ;

il est possible de réchauffer sans destruction du produit.

la **D**ate **L**imite de **C**onsommation est augmentée de façon importante : les préparations peuvent être élaborées à l'avance, en quantités plus importantes pour une meilleure gestion des matières premières.

les préparations, en étant réalisées à l'avance, permettent une meilleure gestion du temps de travail.

pas de mélange d'odeurs dans les réfrigérateurs ou chambres froides.

la cuisson sous vide permet de cuire les aliments sans graisse.

assurance d'hygiène de conservation maximale : le scellement hermétique évite tout risque de contamination.

procédé de conservation recommandé pour un travail en conformité avec les règles HACCP.

présentation professionnelle des produits : visualisation immédiate des aliments, possibilité de portionner les aliments donc moins de pertes [foie gras en tranches…], aspect de fraicheur garanti.

notes :

la cuisson sans brunissement
cuire par immersion départ à chaud :

La cuisson « pocher départ liquide bouillant »

« Les œufs pochés, en raison de la cuisson à très petite ébullition, restent enveloppés dans leur blanc comme dans une poche. Telle serait, paraît-il l'origine de l'emploi de ce terme, même lorsqu'il s'est appliqué à d'autres aliments. »

Définition

Le pochage fait partie de deux types de cuisson :

- quand on plonge un aliment dans un liquide bouillant : le but est alors de former une croûte, ni colorée, ni sapide, mais qui retiendra une partie des éléments au cœur de l'aliment
- lorsque l'on plonge un aliment dans un liquide froid pour qu'une partie de ses composants s'échappe dans le liquide

dans quels liquides peut-on pocher ?

- eau : légumes, viandes, volailles…
- lait : riz, blancs d'œufs en neige, poissons fumés (haddock) ou à chair blanche (turbot)
- sirop (eau+ sucre) : fruits
- court-bouillon (eau + G.A.) : certains poissons
- nage : court-bouillon utilisé bouillant : crustacés (écrevisses, homard) coquille Saint-Jacques, truite
- fond : cuisson de légumes ou de viandes
- eau + vinaigre : œufs, poissons
- eau + vin : œufs, poissons
- « blanc » : eau + farine + sel + jus de citron (empêche les légumes de s'oxyder) : céleri, fonds d'artichauts, pâtissons…

Qui en est le chef de partie responsable ?

C'est l'entremétier (pour les légumes) et le saucier (pour les viandes et volailles) qui sont responsables des cuissons pochées

Quel matériel utilise-t-on ?

des ustensiles pouvant contenir des quantités plus ou moins importante de liquide suivant l'aliment traité

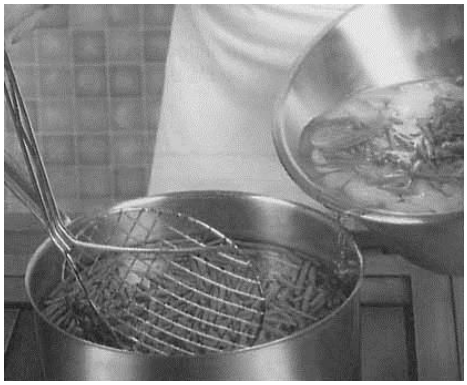
russe marmite

a) le pochage départ liquide bouillant

Comment va-t-on cuire un aliment départ liquide bouillant ? prenons l'exemple de la cuisson à l'anglaise :

1. plonger les légumes dans l'eau bouillante en veillant à mettre suffisamment d'eau et pas trop de légumes pour que l'eau ne refroidisse pas de trop, et qu'alors la cuisson soit prolongée, avec le temps que l'eau remettra à re-bouillir (ce doit être une cuisson rapide si l'on veut que l'aliment conserve toutes ses qualités organoleptiques et nutritives)

2. cuire à découvert et à feu vit (donc le plus rapidement possible) donc à forte ébullition (mais sans débordement ni du gaz, ni de l'eau)
3. écumer si nécessaire »
4. refroidir immédiatement les légumes dans une eau si possible glacée



5. égoutter les légumes

quels sont les aliments que l'on cuit départ liquide bouillant ?

Généralement des aliments tendres :

- filet de bœuf à la ficelle, gigot d'agneau à l'anglaise (eau + G.A.)
- poissons : truite au bleu, saumon de fontaine (eau + vinaigre ou vin blanc)
- crustacés : homard, écrevisses, crabes… (eau + G.A.)
- coquillages : bigorneaux, bulots… (eau + G.A.)
- œufs : coque, mollets, durs, pochés (eau + vinaigre)
- pâtes et riz (eau + sel)
- desserts : riz au lait, œufs à la neige (lait + vanille), fruits au sirop
- légumes

Que recherche-t-on lors de cette cuisson ?

1. conserver aux aliments un maximum de couleur
2. raffermir l'aliment (donc qu'il devienne plus ferme)
3. cuire l'aliment plus rapidement (puisqu'il est tendre, il cuira plus rapidement et un aliment qui cuit vite est un aliment qui conserve ses éléments nutritifs, vitamines, minéraux…)
4. donner un goût salé, ou l'aromatiser par la présence d'une garniture aromatique, à un aliment
5. réhydrater un aliment (qu'il reprenne son eau)

différents pochages

Cependant il existe plusieurs sortes de pochage départ liquide bouillant suivant le résultat recherché :

a. <u>le blanchiment</u> qui consiste à plonger quelques minutes un aliment dans de l'eau bouillante pour le débarrasser d'éléments indésirables (dans ce cas le liquide du blanchiment est jeté)
b. <u>le pochage, proprement dit</u>, qui a pour but un échange de saveurs entre l'aliment et le liquide : c'est l'***osmose***.

nota :

la cuisson à la vapeur s'apparente au pochage départ liquide bouillant, puisque l'application de la vapeur bouillante (en four à vapeur ou dans une cocotte-minute) est immédiate, la seule différence étant que l'aliment n'est pas plongé dans le liquide et donc les pertes de vitamines et d'éléments minéraux sont moindres. Par contre il faut constater que la couleur des aliments lors d'une cuisson à la vapeur peut-être détériorée surtout si la cuisson se fait en cocotte.

<u>Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?</u>

1. dans quel liquide peut-on pocher ?
2. Comment va-t-on cuire un aliment départ liquide bouillant ?
3. quels sont les aliments que l'on cuit départ liquide bouillant ?
4. Que recherche-t-on lors de cette cuisson ?

notes :

la cuisson sans brunissement
cuire par immersion départ à froid :

La cuisson « pocher départ liquide froid »

buts du pochage départ liquide froid

- faire en sorte que l'aliment plongé dans le liquide donne son goût au liquide (viande ou légumes d'une garniture aromatique)
- donner, par l'intermédiaire du liquide, du goût aux aliments qui y sont plongés
- réussir un échange de saveurs entre les différents aliments plongés dans un même liquide : l'osmose
- blanchir un aliment

Buts du blanchiment départ eau froide :

- débarrasser un aliment du sel qu'il contient (aliment conservés par le sel : lard, poissons…)
- éliminer le sang d'une viande ou d'un abat (blanquette de veau, poularde, cervelle…)
- retirer l'urine des rognons
- ôter l'amidon de surface dans le riz ou les pommes de terre (avant de les faire rissoler pour éviter qu'elles n'attachent)

dans le cas du blanchiment, l'eau chargée d'éléments indésirable est jetée.

dans le cas du pochage, le liquide peut être utilisé comme

- fond : fumet de poisson, fond de viande, marmite…
- sauce : blanquette, sauce suprême…
- potage : potage cultivateur, marmite, consommé

le pochage peut également servir à réhydrater des aliments : légumes secs (lentilles, haricots secs, pois cassés…)

La cuisson à la marinière

cette cuisson s'apparente parfaitement à un pochage à froid puisque les aliments débutent leur cuisson dans une atmosphère froide :

pour les moules à la marinière on les dispose dans une marmite et on leur ajoute du vin blanc, des échalotes, du persil qui en chauffant vont créer une vapeur dans laquelle vont cuire les moules.

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

1. quels sont les buts du blanchiment ?
2. quels sont les buts du pochage départ liquide froid ?
3. dans le cas du pochage, comment utilise-t-on le liquide ?
4. quels sont les aliments que l'on cuit par ce procédé ?

notes :

Les cuissons combinés

cuire par contact avec une surface solide + immersion :

la cuisson « braiser »

C'est sans doute le mode de cuisson le plus compliqué mais c'est aussi celui qui apporte le meilleur parfum aux aliments que l'on cuit suivant cette méthode.

Les différentes sortes de braisages

Il existe 4 sortes de braisage :

- le braisage à brun (pour les viandes rouges et gibiers)
- le braisage à blanc (pour les viandes blanches et les volailles)
- le braisage des légumes
- le braisage des poissons

Qui en est le chef de partie responsable ?

C'est le saucier qui est responsable des braisés

Les 5 principes de la cuisson par braisage

1. un aliment qui a été d'abord ***rissolé*** (viandes rouges et gibiers) :

pourquoi ?

rissolé :

pour former une croûte colorée et sapide pour apporter plus de saveur à la cuisson, parce que les sucs rissolés ou raidis vont se dissoudre dans le fond de cuisson

ou ***raidi*** (viandes blanches et volailles)

pourquoi ?

raidi :

pour apporter plus de saveur à la cuisson, parce que les sucs rissolés ou raidis vont se dissoudre dans le fond de cuisson

2. en présence d'une garniture aromatique

la GA peut se composer de :

a. carottes, oignons taillés en mirepoix fine (*la mirepoix est un taillage de garniture aromatique en petits dés)* les carottes, oignons taillés finement pour que les légumes donnent un maximum de goût en un minimum de temps

b. de barde de lard, de couenne, de jambon pour donner plus de force en goût au liquide
c. de pieds de veau : pour apporter un gélifiant qui va épaissir le fond de braisage

3. <u>avec un liquide de mouillement</u> :
le liquide de cuisson est constitué de vin (quelquefois ce vin a servi de *marinade* -voir plus loin dans la leçon -) et de fond de veau clair (pour le braisage à brun) ou lié (pour le braisage à blanc)

ce liquide est "corsé" (fort en goût) pour apporter plus de saveurs à la cuisson et donc à l'aliment qui est cuit

4. <u>doucement et longtemps</u> :

pourquoi ?

car le braisage s'applique aux grosses pièces "coriaces" dont la cuisson sera donc lente et longue.

5. <u>au four ou sur le coin du feu</u>

pourquoi ?

comme la cuisson est longue et lente il faut qu'elle soit faite ou au four ou sur le coin du feu pour éviter que la pièce ne brûle

notes :

<u>Les cuissons combinés</u>

cuire par contact avec une surface solide + immersion :

<u>le braisage à brun</u>

Le braisage à brun : la cuisson en 8 points

Cette cuisson se découpe de la manière suivante (exemple de l'aiguillette de bœuf braisée)

1. <u>faire rissoler la pièce</u> :

pourquoi ?

Pour obtenir ainsi une coloration correcte de la pièce, on utilise de l'huile, qui permet d'élever la température.
Avec l'huile, on obtiendra une croûte

- Sapide : important pour le goût du fond de braisage (qui servira de sauce par la suite)
- Colorée : importante pour la coloration du fond de braisage

2. <u>retirer la pièce et faire suer la garniture aromatique</u>

pourquoi ?

La Garniture Aromatique est suée (donc pas de coloration) pour augmenter les saveurs apportées au fond de braisage (rappelons que la garniture aromatique se compose des éléments suivants :
1. carottes, oignons, ail, bouquet garni et parures de champignons pour apporter du goût
2. de la couenne de porc pour éviter à la pièce de dessécher
3. éventuellement des pieds de veau ou de porc qui serviront à lier le fond en cours de cuisson)

3. <u>dégraisser</u>

pourquoi ?

On a utilisé de l'huile, l'huile ne se mélangerait pas au fond de braisage, on va donc la retirer : on dégraisse

4. <u>replacer la viande sur la G.A.</u>

5. <u>déglacer au vin blanc ou avec le vin ayant servi à la marinade</u> :

pourquoi ?

Rappel : le déglaçage sert à décoller les sucs « collés » au fond du récipient dans lequel on a fait rissoler la pièce

6. faire réduire

pourquoi ?

le vin est acide, le faire réduire va lui retirer son acidité

7. mouiller au fond de veau brun clair

pourquoi ?

La cuisson étant très longue (au moins 3 heures) le liquide ne doit pas être trop épais (trop « lié ») sinon il risque de trop réduire rapidement, d'accrocher au fond du récipient et de brûler. Il doit donc être « clair ».

8. cuire à feu doux ou au four deux heures minimum à couvert

pourquoi ?

Le feu doit être doux pour éviter une évaporation trop rapide du fond de braisage, ce qui risquerait de faire accrocher la pièce

Quel matériel utilise-t-on pour braiser ?

braisière

rondeau

sautoir

éventuellement plaque à rôtir

le fond de braisage

il est réalisé après la cuisson

9. s'assurer de la parfaite cuisson de la viande (une aiguille doit pouvoir s'enfoncer très facilement) et débarrasser la pièce au chaud

10. passer le fond de braisage au chinois sans fouler

pourquoi ?

la G.A. a cuit au moins 2 heures, il ne faut donc pas fouler en passant au chinois pour ne pas obtenir une « purée » de légumes

11. laisser reposer le fond de braisage et dégraisser

pourquoi ?

le repos permet à la graisse présente dans le fond de remonter à la surface

12. Diluer de la fécule de pomme de terre dans du vin blanc

pourquoi ?

la dilution doit se faire dans un liquide froid pour éviter la formation de grumeaux

13. verser la fécule diluée dans le fond de braisage bouillant, goûter, rectifier l'assaisonnement et la liaison

pourquoi ?

Une liaison à l'amidon doit toujours bouillir, la rectification de l'assaisonnement doit intervenir en fin de réalisation pour éviter au poivre de donner un goût âcre au fond

Quels aliments pourront être braisés à brun ?

- les grosses pièces de viande rouge : paleron, aiguillette de bœuf…
- les grosses pièces de gibier : cuissot de chevreuil, carré de sanglier…

service des pièces braisées

suivant le service en salle :

- la pièce sera « glacée » avec le fond de braisage si elle est découpée en salle
- non glacée si elle est découpée en cuisine

Rappel

le glaçage d'une pièce braisée consiste à la napper avec le fond de braisage devant un four très chaud afin de la recouvrir d'une couche brillante et colorée.

notes :

Les cuissons combinées

cuire par contact avec une surface solide + immersion :

le braisage à blanc

Le braisage à blanc

Rappelons que le braisage à blanc s'adresse aux viandes blanches et aux volailles.

Cette cuisson se déroule de la manière suivante : (extrait de la recette de la longe de veau braisée Nemours)

réalisation de la cuisson d'un braisage à blanc

raidir un aliment

1. raidir la pièce dans du beurre SANS COLORATION

pourquoi ?

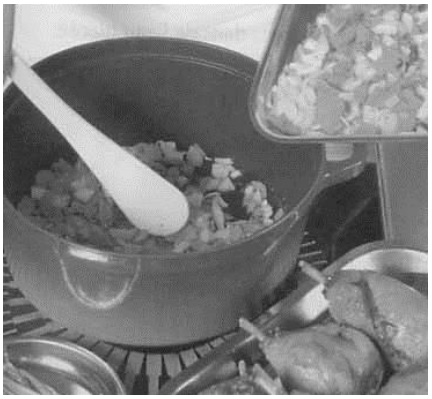
pour éviter la coloration de la sauce

suer

2. débarrasser la pièce et faire suer la garniture aromatique SANS COLORATION pendant 5'

pourquoi ?

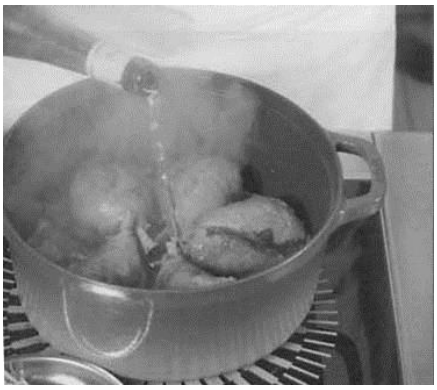
on fait suer la garniture aromatique pour accentuer les saveurs qu'elle apportera à la cuisson



3. ajouter les os (facultatif), de la couenne, de la tomate (facultatif), de l'ail et un bouquet garni

pourquoi ?

Les os et la couenne donne de l'onctuosité à la sauce, la couenne empêche la viande de sécher, ATTENTION la tomate peut donner de la couleur si elle est trop présente



4. déposer la pièce à braiser sur la G.A. déglacer au vin blanc, faire réduire « à glace »

pourquoi ?

La réduction d'un liquide sert à concentrer les saveurs. La réduction « à glace » s'obtient en faisant réduire le liquide jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop (ou d'une « glace » de viande)

5. mouiller au fond de veau légèrement lié, puis porter à ébullition

pourquoi ?

La cuisson de ce braisage étant moins longue que celui à brun, le mouillement se fait au fond légèrement lié

6. ajouter un bouquet garni et cuire à couvert en arrosant et en retournant fréquemment

pourquoi ?

La cuisson à couvert évite une trop forte évaporation du fond de braisage

7. cuire 1 h 30 à 2 heures

pourquoi ?

Les viandes blanches cuisent moins longtemps que les viandes rouges

Quel matériel utilise-t-on pour braiser à blanc ?

on utilise le même matériel que pour le braisage à brun

le fond de braisage

8. s'assurer de la parfaite cuisson de la viande

comment ?

(une aiguille doit pouvoir s'enfoncer très facilement)

et débarrasser la pièce au chaud

9. <u>passer le fond de braisage au chinois</u> en foulant

pourquoi ?

La garniture aromatique ayant cuit moins longtemps on peut fouler le fond pour extraire au maximum la saveur

10. <u>laisser reposer le fond de braisage et dégraisser</u>

pourquoi ?

Le repos permet à la graisse présente dans le fond de remonter à la surface

11. <u>diluer la fécule avec du vin blanc</u>

pourquoi ?

La dilution doit se faire dans un liquide froid

12. <u>verser la fécule dans le fond de braisage bouillant, goûter, rectifier l'assaisonnement et la liaison</u>

pourquoi ?

Une liaison à l'amidon doit toujours bouillir, la rectification de l'assaisonnement doit intervenir en fin de réalisation pour éviter au poivre de donner un goût âcre au fond

Quels aliments peut-on braiser à blanc ?

- du jambon, de la rouelle de porc
- les volailles : poule, coq, canard
- les abats : ris de veau, langue, cœur…

notes :

la cuisson sans brunissement
cuire par immersion départ à froid :

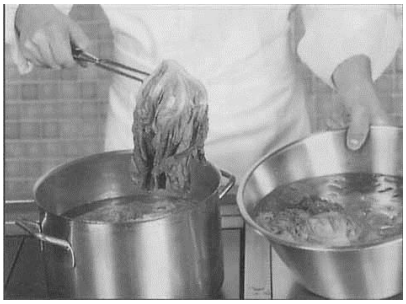
le braisage des légumes

Le braisage des légumes

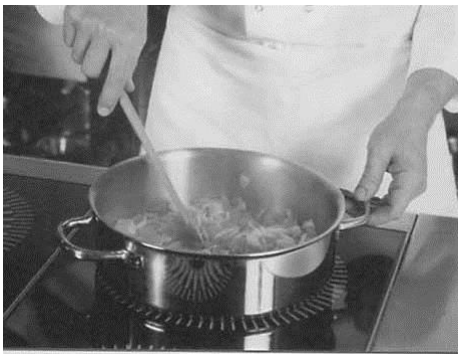
Le braisage des légumes est particulier. Comme cette cuisson s'adresse à des aliments fragiles, on ne pourra pas les faire rissoler mais les grands principes restent les mêmes :

- Cuisson avec garniture aromatique
- Cuisson avec liquide de mouillement
- Cuisson longue et lente

Cette cuisson se découpe de la manière suivante (exemple du braisage des laitues dans le carré de veau poêlé Choisy)



1. blanchir les laitues
pourquoi ?
Pour leur retirer leur amertume et leur donner une forme allongée (en fuseau)



2. faire suer la G.A. (carottes et oignons en mirepoix)
pourquoi ?
afin d'accentuer la saveur de la Garniture Aromatique

3. poser les laitues ficelées sur la G.A.

4. mouiller aux ¾ de la hauteur avec du fond blanc

pourquoi ?

On utilise du fond blanc comme liquide de mouillement pour donner encore plus de saveur aux laitues (assez fades), un fond clair car il ne sert pas de sauce

5. disposer du lard ou des couennes sur les laitues

pourquoi ?

Pour éviter le dessèchement de la partie des laitues non immergée (en cuisant le lard fond et imbibe les laitues de sa saveur)

6. Poser une feuille de papier sulfurisé sur le lard

pourquoi ?

Pour éviter le dessèchement et une évaporation trop rapide du liquide de mouillement

7. porter à ébullition sur le feu puis cuire au four à 200°C pendant une heure environ

pourquoi ?

La prise d'ébullition sur le feu permet un départ plus rapide. Les laitues sont cuites quand une aiguille piquée dans le cœur s'enfonce très facilement

Quel matériel utilise-t-on pour braiser à blanc ?

on utilise le même matériel que pour le braisage à brun

quels sont les légumes que l'on peut braiser ?

- les endives
- la laitue
- le céleri branche
- le fenouil
- le chou vert, le chou farci…

notes :

la cuisson sans brunissement
cuire par immersion départ à froid :

le braisage des poissons

le braisage des poissons

Le braisage des poissons, comme celui des légumes, est particulier. Comme pour les légumes, cette cuisson s'adresse à des aliments fragiles, on ne pourra pas les faire rissoler mais les grands principes restent les mêmes :

- Cuisson avec garniture aromatique
- Cuisson avec liquide de mouillement
- Cuisson longue et lente

déroulement de la cuisson

Cette cuisson se découpe de la manière suivante : (exemple de la recette du saumon braisé)

1. habiller le poisson à traiter
   Le poisson peut être éventuellement désarêté et farci suivant les recettes
2. disposer dans une poissonnière une fine mirepoix de carottes, oignons, échalotes, queues de persil suée au beurre

pourquoi ?

La mirepoix doit être

- taillée finement pour donner en UN MINIMUM DE TEMPS UN MAXIMUM DE GOÛT
- suée pour augmenter sa saveur

3. plaquer le poisson sur une grille perforée

pourquoi ?

L'emploi de la poissonnière permet d'éviter les manipulations qui risqueraient de briser le poisson

4. mouiller au tiers de la hauteur avec vin blanc et fumet de poisson froids

pourquoi ?

Le liquide de mouillement ne doit pas faire flotter le poisson qui risquerait alors d'être « ballotté » en cours de cuisson et alors de se briser

5. monter sur le feu à une température proche de 95 °C

pourquoi ?

Le liquide ne doit pas bouillir pour ne pas briser le poisson

6. couvrir d'une feuille de papier sulfurisé

pourquoi ?

Pour éviter le dessèchement de la partie non immergée

7. cuire au four à 160/180 °C ou sur le coin du feu en arrosant fréquemment

pourquoi ?

Pour éviter le dessèchement de la partie non immergée

Quel matériel utilise-t-on pour braiser les poissons ?

poissonnière

turbotière

plaque à rôtir

Comment confectionne-t-on la sauce du braisage du poisson ?

Le fond de braisage est réduit puis lié à la crème ou au beurre manié

quels poissons peut-on braiser ?

toutes les grosses pièces entières : saumon, brochet…

Quelles questions se poser pour voir si l'on sait sa leçon ?

1. Qu'est-ce que le braisage ?
2. Quels sont les 5 principes de la cuisson par braisage ?
3. Le braisage à brun c'est quoi ? comment réalise-t-on ce braisage ? quels aliments cuit-on par ce braisage ?
4. Le braisage à blanc c'est quoi ? comment réalise-t-on ce braisage ? quels aliments cuit-on par ce braisage ?
5. Le braisage des légumes c'est quoi ? comment réalise-t-on ce braisage ? quels aliments cuit-on par ce braisage ?
6. Le braisage des poissons c'est quoi ? comment réalise-t-on ce braisage ? quels aliments cuit-on par ce braisage ?

notes :

la cuisson sans brunissement
cuire par immersion départ à froid :

confire des viandes et volailles – confire au sucre

principe

le confisage est une technique de cuisson qui s'apparente à une technique de conservation, ce qu'elle était d'ailleurs au départ.
Le confisage prive les microbes d'air ou d'un élément liquide qui lui permettraient de survivre

Lors du confisage d'une viande ou d'une volaille, ceux-ci se retrouvent immergés dans la graisse, à l'abri de l'air, une simple conservation au frais ou sous-vide d'air dans une boîte ou un bocal suffit alors.
Lors du confisage de fruits, on retire progressivement toute l'eau contenu dans le sirop de confisage jusqu'à obtenir une telle concentration en sucre que la prolifération des microbes et leur existence même est devenue impossible. Le fruit ainsi traité se conserve alors indéfiniment.

Les cuissons combinées

cuire par contact avec une surface solide + immersion :

les ragoûts

Définition du ragoût

Un ragoût est un plat composé d'aliments découpés en morceaux :

- rissolés s'il s'agit d'un ragoût à brun
- raidis s'il s'agit d'un ragoût à blanc
- singés (éventuellement), puis mouillés avec un fond, du vin ou de l'eau, et cuit longtemps et lentement

notez bien que :

- on rissole ou raidis les morceaux : il y a donc formation d'une croûte sapide et colorée en surface
- on mouille les morceaux : la croûte va se dissoudre dans le liquide en lui donnant une partie de son goût et de sa couleur

nota :

la méthode du ragoût peut être utilisée pour la confection de sauce de crustacés comme la sauce américaine, armoricaine, Nantua…

Qui en est le chef de partie responsable ?

C'est le saucier qui est responsable des ragoûts

Quel matériel utilise-t-on ?

sautoir

sauteuse

rondeau

précautions à prendre pour réussir un ragoût

1. découper les morceaux de taille régulière

pourquoi ?

Pour que la cuisson soit homogène, et éviter ainsi que certains morceaux soient cuits avant d'autres

2. faire chauffer suffisamment le corps gras sans le faire brûler

pourquoi ?

Pour permettre la formation de la croûte rissolée sinon la viande risque de « bouillir »

3. utiliser un récipient de taille appropriée

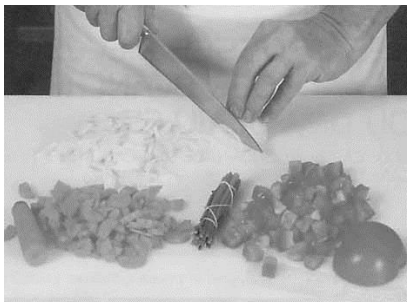
pourquoi ?

S'il est trop grand, la matière grasse et la G.A. risquent de brûler, s'il est trop petit, l'eau ne va pas s'évaporer suffisamment vite, la croûte ne va pas se former et les morceaux vont « bouillir »

4. <u>laisser rissoler</u> (dans un ragoût à brun) suffisamment longtemps

pourquoi ?

Pour que la croûte sapide soit uniforme pour pouvoir transmettre ensuite sa saveur



5. tailler la garniture aromatique bien finement

pourquoi ?

Pour qu'elle puisse diffuser sa saveur rapidement surtout s'il s'agit d'un ragoût à cuisson relativement courte

6. bien faire suer la G.A.

pourquoi ?

Pour qu'elle s'imprègne des sucs de la viande, mais, attention, éviter toute coloration qui risque d'amener de l'amertume

7. lors du singeage

Bien enrober les morceaux en évitant de laisser attacher la farine

8. remuer fréquemment en cours de cuisson

pourquoi ?

Pour éviter au ragoût d'attacher au fond du récipient de cuisson

9. couvrir

pourquoi ?

Pour éviter une évaporation trop rapide du liquide de cuisson, et donc l'épaississement de la sauce avant la fin de la cuisson, et qui risquerait alors d'attacher

10. les pièces cuites en ragoût peuvent avoir été mise à mariner.

pourquoi ?

La marinade s'applique plus particulièrement au bœuf et aux gibiers à poils

En ce cas la marinade servira de liquide de mouillement

recette d'un ragoût

Exemple de la recette de l'estouffade de bœuf à la Bourguignonne :

Remarques sur la cuisson

- La GA se compose généralement de carottes et oignons taillés en fine mirepoix, on y ajoute un bouquet garni et de l'ail écrasé

L'ail est écrasé, et non haché pour pouvoir être éventuellement retiré en cours de cuisson

- Un ragoût à blanc se fait raidir, on utilise alors du beurre

donc on ne dégraisse pas

- Un ragoût à brun se fait rissoler, on utilise alors de l'huile
donc on dégraisse

- Il est préférable de ne poivrer qu'en fin de cuisson
pourquoi ? Pour éviter au poivre de prendre un goût âcre en cuisant trop longtemps

Décanter

Une fois que la viande est cuite (une aiguille s'enfonce facilement), on la décante

Si nécessaire rectifier la liaison en fin de cuisson
pourquoi ?
la sauce peut être éventuellement rectifiée dans sa liaison avec fécule ou maïzena diluée, ou beurre manié, puis portée à ébullition (une liaison à l'amidon doit toujours bouillir), avant d'être passée au chinois, goûter et l'assaisonnement rectifié

Différentes appellations culinaires pour les ragoûts

- si c'est du bœuf cela pourra s'appeler : *estouffade, goulasch, carbonade ou bourguignon*
- si c'est du veau : *sauté ou fricassée*

- si c'est du mouton ou de l'agneau : *navarin, curry, cassoulet, couscous, haricot de mouton, fricassée ou irish-stew*
- si c'est du gibier : *civet* (liaison au sang)
- si c'est du poisson : *matelote, pochouse*
- si c'est de la volaille : *fricassée, gibelotte, coq au vin*

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

1. Quelle est la définition du ragoût ?
2. Quelles sont les précautions à prendre pour réussir un ragoût
3. donnez la recette d'un ragoût

notes :

Les cuissons avec brunissement

cuire par immersion dans une matière grasse :

La cuisson « frire »

Définition

Frire un aliment c'est :
le plonger dans un bain de matière grasse porté à haute température
La température du bain de friture varie suivant la matière grasse utilisée, l'aliment à traiter et le résultat recherché (cuisson avant coloration, cuisson et coloration, coloration et finition)

intérêt de cette cuisson

On recherche
- une coagulation des protéines en surface
- une caramélisation de l'amidon
- la formation d'une croûte colorée, croustillante et particulièrement sapide

Qui en est le chef de partie responsable ?

C'est le grillardin ou friturier sous les ordres du rôtisseur qui s'occupe de toutes les cuissons par friture.

Quels sont les aliments traités en friture ?

Les aliments traités en friture doivent contenir de l'amidon (sauf une exception) car c'est cet amidon qui donne ce goût tant recherché des fritures.

Cet amidon peut être soit :
- **présent naturellement** dans les aliments (pommes de terre par exemple)
- **rajouté** aux aliments (aliments passés dans la farine, la panure ou la pâte à frire

ce sont aussi des aliments qui doivent contenir de l'eau

Appellations diverses des éléments frits

Les aliments frits prennent un nom différent suivant leur préparation :
Fritots : beignet salé fait d'un morceau d'aliment, généralement cuit, mariné, puis trempé dans une pâte à frire (fritots de cervelle, de foies de volaille, de grenouilles, de gambas…). *[remarque : les fritots sont le plus souvent salés]*
Beignets : préparation composée d'une pâte (à frire, à choux, à brioche, à beignets…), renfermant ou non un ingrédient cru ou cuit, que l'on fait frire dans l'huile (d'aubergines, de

cervelle, d'huîtres, d'ananas, pets-de-nonne, bugnes lyonnaises…). *[remarque : les beignets peuvent être salés ou sucrés]*
Goujonnettes : fines lamelles de filets de poissons ou de viande, passées dans la panure à l'anglaise ou la pâte à frire (de sole, de merlan, de volaille…)
Rissoles : aliments composés d'une pâte à brioche, brisée ou feuilletée renfermant un ingrédient et frits. (de sardines, de volaille, à la fermière, Pompadour…)

quels sont les aliments que l'on peut frire

- viande de boucherie : fondue bourguignonne (seul aliment sans amidon)
- des volailles : fritots de volaille
- des abats : rissoles de ris de veau, fritots de cervelle
- des poissons : petite friture, goujonnettes, merlan frit, sole Colbert
- des légumes : pommes de terre, beignets ou fritots de chou-fleur, courgettes, fleur de courgettes, aubergines, oignons…
- des œufs : frit au bacon, à la Tyrolienne, à l'américaine
- des desserts : beignets aux pommes, banane, pets de nonne, bugnes lyonnaises, crème frite…

Quel matériel utilise-t-on ?

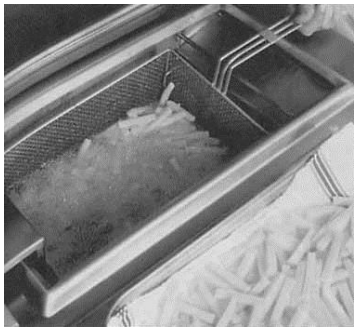
Une friteuse électrique ou à gaz, (une « négresse » : récipient en fonte noire servant à frire les aliments sur le gaz)

Comment cuit-on une friture ?

exemple de la recette des pommes Pont-Neuf (cuisine de référence p. 726)

Quelles précautions prendre pour réussir une cuisson par la friture ?

1. les aliments doivent être plongés dans une huile portée à très haute température
pourquoi ?
Si l'huile est froide elle va imbiber l'aliment qui sera alors comme une « éponge »



2. les aliments doivent être plongés lentement et à l'aide d'un panier dans l'huile
pourquoi ?
pour éviter à l'huile de déborder au contact des aliments et les récupérer plus facilement à la fin de leur cuisson

3. l'huile sera chauffée en fonction de l'aliment qui y sera cuit
pourquoi ?
Suivant la taille, la nature, le traitement qu'aura subi l'aliment, on ne règlera pas l'huile à la même température

4. l'aliment doit être débarrassé au maximum de son eau
pourquoi ?
Pour éviter les projections, on essuiera l'aliment ou on le passera dans la farine, la pâte à frire, ou la panure

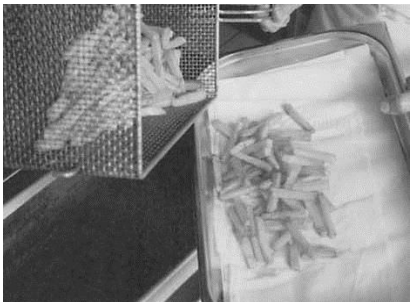
5. les aliments fragiles ou qui risquent de sécher seront panés ou enrobés
pourquoi ?
La panure ou la pâte à frire formeront une couche protectrice qui empêchera l'aliment de sécher

6. il faut frire les aliments par petites quantités (surtout s'ils sont congelés)
pourquoi ?
Une trop grande quantité d'aliment refroidira l'huile qui ne pourra plus former la croûte et imbibera l'aliment

7. les aliments frits doivent être assaisonnés en dehors du bain de friture
pourquoi ?
Pour ne pas « salir » l'huile de friture

8. les aliments frits ne doivent pas être « entassés »
pourquoi ?
La vapeur qui s'en échappe doit pouvoir s'évacuer rapidement sinon elle risque de ramollir les aliments

9. les aliments frits doivent égouttés sur un papier absorbant
pourquoi ?
pour permettre à l'huile résiduelle d'être absorbée par le papier et éviter que les aliments frits ne soient trop gras



10. l'huile de friture doit être changée régulièrement
pourquoi ?
L'huile en chauffant perd de son pouvoir de cuisson et risque de s'enflammer

Comment dresse-t-on les aliments frits ?

Les préparations salées peuvent être dressées sur une serviette, ou un papier dentelle ou gaufré.
Les préparations sucrées sont servies sur papier dentelle après avoir été saupoudrées de sucre glace et glacées à la salamandre. la sauce étant servie à part. en tous les cas, la sauce d'accompagnement (sauce mayonnaise ou dérivé, beurre composé, sauce abricot, coulis de fruits rouges…) est servie à part.

le point de fumée et température critique

<u>le point de fumée ou température critique</u> est la température à laquelle le corps gras fume, il brûle.
C'est donc une température qu'il ne faut jamais atteindre car alors le corps gras développe des substances dangereuses, qui peuvent être cancérigènes.

Quelles sont les différentes matières grasses utilisées en friture ?

Les matières grasses qui sont utilisées en friture doivent pouvoir subir de très hautes températures. On ne pourra donc pas utiliser n'importe quelle matière grasse

Si l'on augmente encore la température, le corps gras s'enflamme.

quels sont les corps gras utilisés pour faire frire des aliments ?

Les corps gras utilisés en friture et leur point de fumée ou température critique : (indiqué à titre d'exemple, les températures peuvent variées de quelques degrés suivant les marques et les éventuels « mélanges » de matières grasses)

- Huile d'arachide 220°C
- Huile de tournesol 200°C
- Huile d'olive 220°C
- Saindoux raffiné 230°C
- Huile de palme 230°C
- Beurre décanté 180°C

A quelles températures peut-on faire frire des aliments ?

Comme nous l'avons déjà étudié dans la définition, la température de friture va dépendre du résultat recherché :

160°C	1. pour les poissons « portion » (sole, merlan) 2. pour la 1ère cuisson (« *pochage* ») des gros taillages de pommes de terre (pommes Pont-neuf, pommes allumettes)
170°C	pour tous les aliments déjà cuits et enrobés d'une pâte à frire ou panure à l'anglaise (chou-fleur, beignets de pommes, fritots de cervelle…)
180°C	1. pour les petites fritures de poissons (éperlans, goujons), 2. tous les petits taillages de pommes de terre (chips, pailles, gaufrettes…) 3. la 2ème cuisson des gros taillages de pommes de terre.

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

1. quelle est la définition d'une cuisson par la friture ?
2. quel en est l'intérêt ?
3. quels aliments cuit-on par ce procédé ?
4. comment cuit-on par la friture ?
5. quelles précautions et quelles huiles utilise-t-on ?
6. à quelles températures ? pourquoi ?
7. qu'est-ce qu'un « fritot », un « beignet », une « goujonnette », une « rissole » ?

notes :

l'étiquetage des produits alimentaires et leur commercialisation

Il est important au moment de l'achat d'un produit de pouvoir déchiffrer une étiquette, un emballage pour éviter toute confusion ou tout risque d'erreur ou de fraude. Il faut savoir que l'emballage est le moyen, pour un industriel ou un artisan, de faire vendre son produit.

Nota : Les informations suivantes sont données à titre indicatif. Il s'agit de ce qui est, a priori, dicté par la loi, mais qui n'est pas forcément, a posteriori, suivi par les industriels.

La forme de l'emballage

Celle-ci doit guider le consommateur dans son achat. Cette forme (dimensions par exemple) peut se révéler obligatoire pour certaines catégories de produits (forme et taille d'une boîte de camembert, d'une plaquette de beurre, de margarine…).

La loi interdit d'autre part un **surdimensionnement** des emballages qui pourrait induire en erreur l'acheteur potentiel quant au volume ou au poids du produit.

Le côté visuel.

C'est bien évidemment ce sur quoi vont s'appliquer les industriels, car c'est bien souvent ce qui fait vendre un produit (exemple : dans des emballages avec « fenêtres » on évite de laisser apparaître par ces « fenêtres » des parties inesthétiques du produit).

Principes de base

Les dessins, photos, graphisme, couleurs figurant sur un emballage ne sont régi par aucune loi : le principe adopté, normalement, est celui de ***non-tromperie*** du consommateur.
Les seuls règles obligatoires sont celles de la taille de certains caractères (hauteur minimale pour l'indication du poids…)

Principes obligatoires

En cas d'illustrations, celles-ci doivent correspondre à une vérité : des épis sur une étiquette suggèrent la présence de blé, une petite vache, la provenance du lait ou de la crème, un homard correspondre à un produit contenant du homard (tête et queue)…

Ces couleurs, photos, graphismes et autres représentations ont donc une importance fondamentale dans le choix du client potentiel ou habituel, c'est pourquoi certaines marques soignent cette image par une mise à jour périodique de leur présentation alors que d'autres s'attacheront à la conserver plusieurs années durant sans rien en modifier.

Les mentions obligatoires

Les mentions obligatoires portées sur les emballages :

- La **dénomination** de vente ;
- La **liste des ingrédients** ;
- La **quantité de certains ingrédients** ou catégories d'ingrédients lorsque l'ingrédient, soit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé à celle-ci par le consommateur, soit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique, soit est essentiel pour caractériser la denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect ;
- La **quantité nette** (poids net);
- La **date limite d'utilisation** optimale (DLUO) ou la date limite d'utilisation (DLC)
- l'indication des **conditions particulières de conservation et d'utilisation** ;
- Le **nom** ou la raison sociale, et l'adresse du **fabricant** ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne ;
- L'identification de l'emplisseur (code emballeur ou adresse en clair de l'emballeur) ou de celui qui fait faire l'emplissage ou de l'importateur, établis dans l'Union européenne. Le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- Le **mode d'emploi** chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- L'indication du **lot de fabrication** qui n'est pas obligatoire si la date limite d'utilisation optimale est énoncée avec jour, mois et année.

Le nom du produit, la dénomination de vente

il peut apparaître sous la forme :

- d'un nom commercial (inventé par le fabricant)
- d'un nom légal qui suit des règles fixées par la réglementation ou les usages d'une profession

Le nom légal est l'information primordiale (donc obligatoire) pour identifier le produit.
Il peut être complété par une indication sur l'état physique de la marchandise ou son mode de conservation (ex. : en poudre, pasteurisé…), le traitement qu'elle a subi (cette mention est obligatoire si le produit a subi une ionisation ou une congélation), et, pour certains produits, des mentions obligatoires (comme le pourcentage de cacao pour les chocolats…)

Nota : pour certains produits fabriqués à l'étranger et importés en France, les dénominations de produits ne correspondent pas forcément, ainsi le praliné allemand, ne comprend pas le même pourcentage de noisettes que le français. Pourtant la dénomination est la même. Une évolution des lois dans ce sens est en cours. Par la suite, la dénomination à adopter sera celle du pays de vente. En attendant il faut vérifier l'origine du produit et le pourcentage de matières premières utilisées.

La liste des ingrédients

Les ingrédients sont : « *toutes substances, y compris les additifs, utilisées dans la fabrication ou la préparation de la denrée alimentaire, et présentes dans le produit fini* ».

Les ingrédients sont énumérés dans l'ordre de poids décroissant de matières premières utilisées. Donc l'ingrédient cité en premier est celui utilisé en plus grand quantité pour la réalisation du produit.

Nota : si un composant est mis en valeur dans l'appellation ou sur l'étiquette (exemple : dénomination « à la fraise », ou dessin d'une fraise, ou mention « encore plus de fraise »…), l'indication du pourcentage du produit en question est alors obligatoire dans la liste des ingrédients, ou à proximité de la dénomination de vente (ex.. : « fraise 12% »).

La liste des ingrédients permettra alors de comparer les produits et leur qualité, notamment en cas de régime alimentaire. Certains ingrédients, dont la liste est régie par la réglementation, n'ont pas besoin de figurer dans celle des ingrédients, c'est le cas notamment de certains additifs ou support d'arômes mais d'autres, potentiellement allergènes (soja, arachide, gluten…), devraient, normalement, apparaître dans la liste. Tout fabricant est tenu de répondre à une demande de renseignement sur ce sujet.

Les arômes et additifs

Les **arômes** apparaîtront sur la liste des ingrédients sous les appellations :
- « naturels » s'il s'agit d'arômes naturels
- « arômes » pour les autres

nota : attention à certaines appellations trompeuses : le sucre « vanillé » comporte des arômes naturels de vanille, alors que le sucre « vanilliné » est à base d'arômes artificiels.

Les **additifs** sont des substances d'origine naturelle ou synthétique, ajoutées aux aliments pour en améliorer :
- l'apparence
- la saveur
- la consistance
- ou la conservation

ils sont toujours désignés par leur fonction suivie de leur symbole européen :
- les colorants avec le symbole de la série E 100…
- les conservateurs : E 200…
- les antioxygènes (conservateurs empêchant les produits de rancir) : E 300
- les émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants (qui modifient ou améliorent la texture ou la consistance des produits) : E 400

les autres additifs apparaissent généralement avec leur dénomination complète et leur détail : amidons modifiés, exhausteurs de goût, acidifiants, correcteurs d'acidité, antiagglomérants, poudres à lever, agents d'enrobage, sels de fonte…

La quantité

Sur l'emballage doit, obligatoirement, apparaître la quantité nette, à savoir le poids (en grammes [g] ou en kilos [kg]) ou le volume (en millilitres [ml], centilitres [cl], ou litres [l]) du produit, poids correspondant au produit SANS son contenant.

L'apposition de cette lettre signifie que la quantité indiquée a été contrôlée par le professionnel au cours de la fabrication.

Nota : pour les produits contenant un liquide, le poids net égoutté doit apparaître impérativement, exemple pour les fruits au sirop, le thon en boîte ou les sardines à l'huile.
Pour certains produits la quantité peur apparaître à l'unité (exemple des escargots ou de certains biscuits…)

Dans les rayons, les étiquettes indiquant les prix, doivent indiquer celui du kg ou du l pour permettre une comparaison plus rapide entre deux produits.

DLUO

La date limite d'utilisation optimale (DLUO) est une date indiquée sur l'emballage de certaines denrées au-delà de laquelle leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles ne sont plus garanties : elles risquent d'avoir moins de goût, moins de vitamines, une consistance différente, sans pour autant constituer un danger pour la santé.
Les denrées concernées sont les produits d'épicerie, le café, les conserves, les produits surgelés, les biscuits secs, les boissons, etc.
Leur vente au-delà de la date limite d'utilisation optimale n'est pas interdite.
Elle apparaît sous la mention : *« **à consommer de préférence avant …** »*

DLC

La date limite de consommation (DLC), ou date de péremption, est une date figurant sur les denrées alimentaires microbiologiquement périssables susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.
Elle est déterminée par le producteur, sauf pour quelques produits pour lesquels elle est fixée par la réglementation.
Elle n'est valable que si les denrées ont été conservées à une température inférieure ou égale à celle indiquée sur l'emballage.
Elle est obligatoire pour les denrées rapidement périssables : lait frais, yaourts, viande en barquette, charcuterie fraîche, plats cuisinés frais, etc.
Elle apparaît sous la mention : *« **à consommer avant le…** »*

Les mentions obligatoires complémentaires

Marque de salubrité

elle indique que les services vétérinaires du ministère de l'agriculture et de la pêche ont contrôlé la conformité des installations aux normes de salubrité et d'hygiène.

Degré alcoolique	pour les boissons, il est obligatoire quand il est supérieur à 1,2% d'alcool en volume
Matière grasse (MG) des fromages	la réglementation française impose que la matière grasse des fromages soit indiquée pour 100 g de produit fini. De manière volontaire, elle peut être indiquée pour 100g de matière sèche, c'est-à-dire sans l'eau de constitution. (Exemple d'un fromage étiqueté à 20%, c'est-à-dire 20% de matière grasse sur le produit fini : si la matière sèche représente 50% du produit fini, la matière grasse représente 40g pour 100g de matière sèche.)
« Conditionné sous atmosphère protectrice »	pour les denrées dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés (exemple : l'azote).
« Avec édulcorants »	pour les denrées contenant un ou plusieurs édulcorants, cette mention doit accompagner la dénomination de vente
« Avec sucre(s) et édulcorant(s) »	pour les denrées contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou plusieurs des édulcorants, cette mention doit accompagner la dénomination de vente
«Contient une source de phénylalanine»	pour les denrées contenant de l'aspartame

Les allégations

Ce sont des mentions qui énoncent ou suggèrent que l'aliment possède des qualités particulières (ex. : nouveau, frais…) ou son mode de fabrication (artisanale, à l'ancienne, sans colorant…) mais n'ont ***aucune valeur légale*** si ce n'est qu'elles ne doivent pas séduire sans dénigrer (ex. : meilleure que telle marque) ne pas tromper le consommateur et pouvoir être justifiées.

Exemples d'allégation ayant fait l'objet d'avis de l'Administration française

- frais : c'est un produit qui doit être fabriqué depuis moins de 30 jours, qui doit être aussi bon que lors de sa fabrication et ne pas être conservé autrement que par réfrigération ou pasteurisation (donc pas de conservateurs)
- nouveau : cette mention est valable durant 1 an. S'il ne s'agit que d'une modification d'un produit existant, cela doit être précisé (ex. : nouvelle recette, 30 % de … en plus) et s'il s'agit d'une nouveauté de présentation, la nouveauté devra, elle aussi, être précisée (ex. : nouveau : en sachets individuels…)
- naturel : cette allégation ne peut s'appliquer qu'à des produits se trouvant dans la nature, ayant subi, au maximum, un traitement léger (pasteurisation, refroidissement…) et sans additifs. Dans l'industrie aucun produit ne peut utiliser cette mention, mis à part les arômes, les huiles vierges, les eaux minérales…
- pur : indication uniquement réservée à certains produits comme le miel ou les huiles.

Nota : les allégations du style : « fermier », « campagne », « à l'ancienne », etc. peuvent suggérer une fabrication artisanale mais ne peuvent être aussi que des « recettes ».

Certaines allégations sont dites « nutritionnelles » qui suggèrent qu'un produit possède des propriétés nutritionnelles particulières. Elles doivent être justifiées et suivre le principe de non-tromperie.

Quand un produit est indiqué « sans cholestérol » il doit en contenir moins de 2mg pour 100g de produit. C'est également vrai pour les vitamines et les minéraux.

Mentions facultatives d'étiquetage nutritionnel

Toute mention facultative doit être exacte et justifiée.
Un décret définit les allégations nutritionnelles et prévoit que la présence d'une allégation de ce type sur un produit entraîne systématiquement l'obligation d'indiquer la composition nutritionnelle du produit : il s'agit de l'étiquetage nutritionnel, qui prend le plus souvent la forme d'un tableau. En l'absence d'allégation nutritionnelle, ce tableau peut être indiqué pour information.
Le texte distingue deux types d'étiquetage nutritionnel :
- un étiquetage simplifié dit "du groupe 1" comportant la valeur énergétique du produit ainsi que les quantités de macro-nutriments (protéines, glucides, lipides)
- un étiquetage complet dit du "du groupe 2" comprenant, outre les 4 éléments du groupe 1, 4 nutriments supplémentaires (sucres, acides gras saturés, fibres et sodium).
A cela s'ajoute éventuellement la quantité du nutriment faisant l'objet de l'allégation. La nature des éléments devant figurer dans le tableau dépend donc de l'allégation formulée :

allégations Nutritionnelles sur…	Obligations d'étiquetage
Valeur énergétique, quantité de protéines, de glucides ou de lipides	Groupe 1 ou groupe 2 au choix
Sucres, acides gras saturés, fibres ou sodium	Groupe 2
Acides gras mono-insaturés, poly-insaturés ou cholestérol	Groupe 1 + acides gras saturés Ou Groupe 2
Amidon, polyols, vitamines & minéraux	Groupe 1 Ou Groupe 2
Autres (par exemple : source d'acides aminés)	Groupe 1 Ou Groupe 2

L'article 5 du décret limite les possibilités d'allégations nutritionnelles aux seuls nutriments énumérés dans le texte, ainsi qu'aux substances qui en sont des composants

L'étiquetage nutritionnel doit être obligatoirement donné pour 100 g ou 100 ml de produit tel que vendu et peut facultativement être indiqué par portions, sous réserve que le nombre de portions par emballage soit indiqué.
Les informations concernant les vitamines et les minéraux doivent également être exprimées en pourcentage des apports journaliers recommandés (AJR)
. Aucune allégation nutritionnelle ne peut être faite sur une vitamine ou un élément minéral si celui-ci n'atteint pas 15 % de l'AJR pour 100 g ou 100 ml.

Cas des jus de fruits

Dans la vente des jus de fruits plusieurs appellations peuvent apparaître, il faut alors savoir que :
- Le jus de fruits « frais » est produit à partir d'une simple pression des fruits et mis en bouteille. Ce 100% jus de fruits n'a subi aucun traitement (pasteurisation ou ajout d'additifs). Il doit être réfrigéré en bouteille de verre ou de plastique et sa date limite de consommation est de quelques jours après le pressage.
- le « pur jus » de fruits est issu de 100% de jus de fruits, sans additifs, mais si la mention « frais » n'apparaît pas sur l'étiquette alors le produit a subi une pasteurisation. Selon le degré de température et le temps de pasteurisation, cette méthode permet de conserver le jus plus ou moins longtemps.
- le jus à base de concentré ou jus de fruit reconstitué : les fruits sont pressés sur le lieu de production puis subissent un traitement d'évaporation pour en faciliter le transport et le stockage. On ajoute ensuite le même volume d'eau pour reconstituer un produit à teneur en fruits de 100%. Sucre et certains additifs autorisés. Temps de conservation plusieurs mois, si la bouteille n'a pas été ouverte.
- le nectar : c'est une boisson à base d'eau, de sucre, de jus de fruits, de jus de fruits concentré ou de purée de fruits concentrée. La proportion de sucre peut aller jusqu'à 20% (c'est ce qui coûte le moins cher). Le pourcentage de teneur en fruits (de 25 à 50%) doit être obligatoirement indiqué sur l'étiquette. Acidifiants et anti-oxygène autorisés. Temps de conservation de plusieurs mois si la bouteille n'a pas été ouverte.

- la boisson aux fruits : pas de réglementation particulière pour cette appellation, mais l'usage veut qu'il y ait un minimum de 10% de jus de fruits, le reste étant de l'eau, des extraits de fruits et divers additifs (colorants et conservateurs). Même temps de conservation que le nectar. Les produits en contenant doivent obligatoirement en faire mention sur leur étiquette.

Les OGM (organismes génétiquement modifiés)

Autres mentions

Certains sigles apparaissent sur les emballages

Produit dont une partie du prix a été reversé pour le recyclage des matériaux

Emballage en matériaux recyclables ou recyclés

Le code barre :
(à ne pas confondre avec les indications chiffrées permettant de retrouver le lot de fabrication) sont nécessaires à la lecture optique des achats dans les magasins. Le code barre européen comprend 13 chiffres.

Sources : http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/graisses/5.pdf
http://fr.wikipedia.org/wiki/Date_limite_d'utilisation_optimale
http://fr.wikipedia.org/wiki/Date_limite_de_consommation
http://www.ifn.asso.fr/publications/autres/etiquetage_aout2009_IFN_ANIA.pdf

L'étiquetage et l'assurance de qualité des produits

Qu'est-ce que la qualité d'un produit ?

(définition officielle NF X50 – 120 – septembre 87)
« c'est l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui confère l'aptitude à satisfaire les besoins exprimés ou implicites. »
« Ensemble des caractères, des propriétés qui font que quelque chose correspond bien ou mal à sa nature, à ce qu'on en attend » (Larousse)

les signes de qualité destinés à distinguer une qualité supérieure ou une garantie de fabrication

principes généraux :

- respect d'un cahier des charges (liste de règles à respecter)
- signes sollicités par un groupement de producteurs ou de fabricants (demande volontaire)
- le choix du signe de qualité dépend de la spécificité du produit
- niveau de qualité – label
- origine géographique – IGP
- caractéristiques spécifiques – certification de conformité ou NF
- la démarche est volontaire et ne peut être imposée
- le signe est délivré par un organisme certificateur agréé, impartial et compétent
- l'attribution repose sur le respect du cahier des charges ou le référentiel qui précise les caractéristiques

l'Assurance qualité, c'est :
« l'ensemble des actions préétablies ou systématiquement nécessaires pour donner confiance appropriée en ce qu'un produit ou un service satisfera aux exigences données. « (sept. 87)

les **objectifs** d'une telle démarche sont de :

- préétablir un niveau de qualité
- donner confiance aux consommateurs en garantissant niveau de qualité et régularité du produit
- mettre en place contrôles qualité nécessaires.

Référentiel
Il comporte des normes internationales concernant gestion qualité ISO 9000 et une de niveau ISO 9002 (assurance qualité de production et des installations)

le référentiel porte sur :

- ✓ les achats
- ✓ la maîtrise des procédés
- ✓ les contrôles et les essais en cours d'élaboration
- ✓ la gestion des produits non conformes
- ✓ des actions correctrices
- ✓ la manutention, le stockage, le conditionnement et la livraison
- ✓ une exigence au niveau de la formation des personnels

L'entreprise concernée :

- définit par écrit dispositions prises pour maîtriser et assurer qualité des produits
- met en place ce dispositif

Quels sont les signes de qualité des produits alimentaires en France ?

1) les A.O.C. / A.O.P.
2) les labels
3) le certificat de conformité
4) l'Agriculture Biologique

les Appellations d'Origine Protégée et les Appellations d'Origine Contrôlée

Depuis 1919 existaient les A.O.C. principalement viticoles et laitiers depuis 3 janvier 1994 sont venues s'ajouter les A.O.P. (**A**ppellation d'**O**rigine **P**rotégée). Ces appellations garantissent l'origine géographique d'un produit dont la qualité est liée aux techniques de fabrication, de culture d'un terroir donné.

La notion de « terroir » comprend des facteurs naturels géologiques (composition du sol), climatiques mais aussi des facteurs humains : savoir-faire traditionnel, conditions de production…

Pour en bénéficier il faut :

- provenir d'une aire de production délimitée (secteur géographique)
- répondre à des conditions de production précises (type de lait, de viande…)
- posséder une notoriété dûment établie
- faire l'objet d'une procédure d'agrément

le logo français

son équivalent européen

les labels agricoles et les **I**ndications **G**éographique **P**rotégée

Le label est une marque collective attestant d'un ensemble de caractéristiques qui garantissent un niveau de qualité supérieur à des produits similaires.

le label est délivré par organisme indépendant qui n'appartient donc pas aux producteurs. La délivrance est contrôlée par la Commission Nationale des Labels et Certifications des produits agricoles et alimentation (CNLC).

A l'avenir si un label fait référence à origine géographique il devra y avoir demande d'IGP.

le logo français

son équivalent européen

l'organisme certificateur est indiqué sur l'emballage du produit concerné

Ce logo européen "indication géographique protégée" désigne un produit originaire d'une région, possédant une qualité déterminée, une réputation, ou une autre caractéristique qui peut être attribuée à cette origine géographique. La production et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Labels régionaux

Il est accordé à des produits qui comportent des caractères typiques, traditionnels ou représentatifs d'une région (produits protégés par une Indication géographique protégée). La liste en est définitive depuis 1994 et limitée à 7 régions.

le certificat de conformité d'un produit

(loi du 3 janvier 94)
le certificat de conformité atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques ou des règles, fixées dans cahier des charges portant sur :

- les matières premières utilisées
- ou l'origine et la composition
- ou la transformation
- ou la fabrication
- ou le conditionnement, le stockage ou la conservation

en Europe :
l'attestation de spécificité -Spécialité Traditionnelle Garantie- qui signale un produit ayant un mode de production, d'élaboration ou une composition traditionnel

nota : *seuls les labels et les certificats de conformité produit peuvent obtenir une IGP ou une Attestation de Spécificité.*

Autres labels

<u>La Norme Française</u>

Les caractéristiques définies dans le « référentiel » doivent être
- mesurables
- traçables
- significatives
- le sigle « N.F. » est délivré par **A**ssociation **F**rançaise de **NOR**malisation (AFNOR) après contrôle des produits et des procédures de fabrication ou de transformation.

la NF agroalimentaire garantit :

1) caractéristiques fixées par AFNOR avec : des producteurs, des distributeurs, des associations de consommateurs et les pouvoirs publics
2) contrôles : microbiologiques, physico-chimiques, sensoriels…
3) engagement : des producteurs, des distributeurs
4) sécurité : et régularité des produits

l'**A**griculture **B**iologique

le sigle « *A*griculture *B*iologique » garantit :
- un produit sans utilisation de pesticides
- un produit sans additifs chimiques de synthèse

pour qu'un produit soit classé « AB » on y met 3 conditions :
- ✓ l'activité du producteur est notifiée auprès de la Direction Départementale de l'Agriculture
- ✓ des contrôles sont mis en place par un organisme de certification
- ✓ les conditions de productions sont précises

le logo « AB » est délivré à partir d'un cahier des charges avec exigences. Le produit et le producteur subissent ensuite des contrôles après certification.

le logo français

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

son équivalent européen

notes :

Les poissons

Stockage du poisson

Durant tout le transport, le poisson sera conservé en bacs isolants sous glace pilée. A son arrivée, il devra être stocké en timbre à poisson sur glace pilée protégé par un film alimentaire pour lui éviter de « brûler » par un contact prolongé avec la glace, sur une plaque perforée pour permettre l'écoulement de l'eau et à une température de 0 à +2°C.

L'achat du poisson

Un certain nombre de critères vont influer sur le prix des poissons :
- la saison
- la fraîcheur et la qualité du poisson
- la part comestible (pourcentage de déchets par rapport à la chair)

La part comestible

	% de déchets	% de chair
Colin	40%	60%
Cabillaud	40%	60%
Merlan	45%	55%
Sole	50%	50%
Saint-Pierre	55%	45%
Turbot	60%	40%
Lotte	70%	30%

Pour calculer le poids de poisson nécessaire lors de la réalisation d'une recette il faut connaître le poids en fonction du type de poisson utilisé.

Pour obtenir 150g de chair il faut compter :

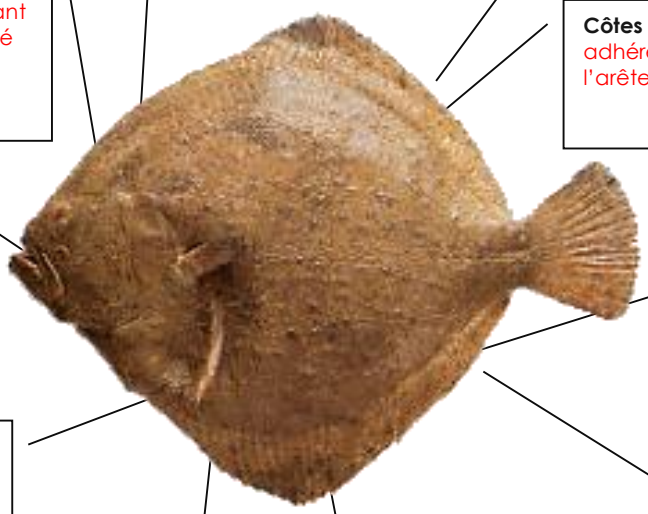
- 150g de filet
- 175 de darne
- 200g de poisson étêté
- 220g de petite friture
- 220g de poisson entier à petite tête (truite)
- 250 à 300g de sole filet
- 280g de poisson entier à grosse tête (rascasse)
- 350g de barbue ou turbot ou Saint-Pierre en tronçons

Commercialisation du poisson

Présentation possible :

- frais : entier, en filets, ne tronçons, en darnes…
- congelé ou surgelé : entier, en filets, en tronçons ou darnes…
- fumé : sous-vide (truite de mer, saumon, anguille, truite, hareng…)
- mariné : hareng au vinaigre (rollmops)
- séché : morue
- appertisé : nature ou cuisiné

les critères de fraîcheur d'un poisson



Peau tendue, bien colorée, bien adhérente

Ecailles fortement adhérentes et brillantes

Œil clair, vif et brillant, luisant, bombé, transparent, prenant toute la place de la cavité

Côtes et colonnes vertébrales adhérentes à la chair, sang le long de l'arête dorsale

Abdomen de forme normale, ni gonflé, ni affaissé, ni tendu, ni déchiré, pas de taches

Viscères propres, brillants, nacrés

Opercules (ouies) adhérents et sans taches

Anus fermé hermétiquement

Branchies humides, brillantes, roses ou rouge-sang

Chair ferme, blanc ou rose, rarement rouge (sauf chez le thon et le maquereau) reflets nacrés en surface et à la coupe

Autres critères

Odeur	Légère, agréable, rappelant l'algue marine pour les poissons de mer ou les herbes aquatiques pour les poissons d'eau douce
Aspect général	Brillant avec aspect métallique ou reflets irisés, couleur vives
Rigidité du corps	Corps rigide, arqué, consistance ferme t en même temps élastique
Mucus	Transparent

Les signes de qualité chez les poissons

Les poissons étant par définition des animaux vivant en liberté, l'apposition d'un signe de qualité est une chose récente et concerne essentiellement des poissons d'élevage en très petit nombre.

Le label rouge

GARANTIE QUALITE SUPERIEURE Label Rouge DÉCRET DU 12.03.96	Seuls sont concernés les saumons, et en particulier lorsqu'ils sont fumés. Le cahier des charges impose : ▪ des saumons frais pesant plus de 5 kg ▪ des saumons jamais congelés ▪ pas plus de 6 jours entre la pêche et la levée des filets ▪ une teneur en matière grasse comprise entre 10 et 15 % ▪ des filets salés à sec, fumés à la sciure de bois de hêtre, affinés au moins 24 heures et tranchés à la main ▪ aucun additif n'est autorisé ▪ D.L.C. de 21 jours maximum ▪ traçabilité

le certificat de conformité

ATOUT CERTIFIÉ QUALITÉ	Trois informations figurent sur l'emballage : ▪ la date de pêche ▪ la date de fumage ▪ la mention « *jamais congelé* »

L'étiquetage du poisson

Les colis de poisson doivent comporter des étiquettes où figurent les mentions suivantes

Nom et adresse du mareyeur

AQUALAND

505 rue de la Grande Lande –
40120 ROQUEFORT
Tél. : 05-05-05-05-05
fax : 05-06-06-06-06

Estampille sanitaire

TRUITE SAUMONEE ENTIERE 200/300 32 pièces

F
40è 245-0.3
CEE

Dénomination du produit

Pour : TOUTFRAIS

21 rue de Skopje
21019 Dijon Cedex

Désignation du fournisseur

Groupage : Floréal Dijon

DIJON CEdex

Truite Arc-en-Ciel

Pêchées le 02/03/2001
Poids net : 7.500 kg

Date de la pêche et poids du colis

Réf : SEM

la classification des poissons

Plusieurs classifications sont possibles :

1. d'après le nombre de filets
   a. les poissons plats à 4 filets

Le flétan

La barbue

Le carrelet

la limande

La sole

le turbot

b. les poissons plats à 2 filets

Le Saint-Pierre

la dorade

c. les poissons ronds

Le thon

Le saumon

2. d'après leur teneur en matières grasses

a. les poissons maigres (à moins de 5% de lipides)

Le grondin

La truite

et aussi :
le brochet, le colin, le merlan, le lieu, la barbue, le cabillaud, la sole, la tanche, l'anchois, le carrelet, la raie, la dorade, le turbot, la perche, la carpe…

b. les poissons demi-gras (de 5 à 10% de lipides)

la sardine

la lotte

Mais aussi :
le rouget, le hareng, le congre, le maquereau, le flétan, l'alose, la carpe d'élevage…

c. les poissons gras (plus de 10% de lipides)

Le saumon
et aussi :
l'anguille, la lamproie…

Le thon

3. d'après leur lieu de vie

- les poissons de mer
- les poissons d'eau douce

4. d'après leur lieu de reproduction

- les poissons vivant en eau douce mais se reproduisant en eau de mer (l'anguille qui se reproduit au large de Cuba dans la mer des Sargasses) : les poissons catadromes
- les poissons vivant en mer et se reproduisant en eau douce (le saumon) : les poissons anadromes

les modes de cuisson appliqués aux poissons

Modes de cuissons	Exemple de poissons cuits selon ce procédé
rôtir	Bar, brochet, saumon, queue de lotte
Sauter meunière	Poissons portion : sole, truite, maquereau…
Sauter pané	Filets (cabillaud, lieu…) ou portion (merlan…)
Sauter à l'unilatérale	Filets ou dos
Griller	Filets, darnes ou poissons portions
Frire	Goujonnettes, poissons portions, filets
Vapeur	Filets
Sous-vide ou en papillote	Filets, darnes, portion
Pocher au bleu (départ bouillant)	Truite ou brochet portion, quenelles
Pocher départ froid	Darnes, filets
Ragoût	Pochouse, matelote d'anguille ou de brochet
Braiser	Grosses pièces (turbot, queue de lotte…)
Pocher court-mouillement	Filets
Au plat (court-mouillement, saupoudrer chapelure)	Merlan, sole, truite
En confit (dégorger et cuit dans graisse de canard)	Dos et pavé
Au bain-marie	Terrines, darioles

Si vous répondez à ces questions sans regarder sur votre cours, alors vous savez votre leçon

quels sont les critères qui vont influer sur le prix des poissons ?
quels sont les critères de fraîcheur d'un poisson ?
comment peut-on classer les poissons ? (être capable de donner un exemple, au moins, à chaque fois)
comment peut-on cuire les poissons ? donner deux exemples à chaque fois

notes :

Les mollusques et crustacés

Les coquillages ou mollusques

définition

Ce sont des animaux au corps mou, recouvert généralement d'une coquille. Certains peuvent ne pas avoir de coquille ou leur coquille peut être intérieure.

Classification

Les coquillages, ou mollusques, sont classés suivant leur forme :

Ceux qui possèdent deux coquilles : les lamellibranches ou bivalves	huître palourde coquille St-Jacques pétoncle coque praire
Ceux qui ne possèdent qu'une seule coquille : les gastéropodes ou univalves	ormeau patelle buccin escargot

	↓ bigorneau
Ceux dont la coquille est inexistante ou invisible : Les céphalopodes	↓ poulpe ↓ pieuvre ↓ seiche ↓ encornet ou calmar ou calamar

La fraîcheur des mollusques

Un mollusque se nourrit en filtrant l'eau de mer qui le traverse (4l. /heure pour une huître plate et 20 litres par heure pour une huître creuse) son origine doit donc être sûre, pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire qui peut être mortelle.

Lorsque l'on achète des coquillage, ils doivent donc originaires d'une provenance sûre. Une étiquette apposée sur le colis ou affichée par le poissonnier est obligatoire.

Les mollusques sont des êtres vivants donc très fragiles. Il est donc très important de pouvoir reconnaître leur état de fraîcheur lors de leur achat pour éviter toute intoxication alimentaire.

- ↓ les mollusques doivent être vivants à l'achat (le bigorneau bouge dans sa coquille, l'huître réagit quand on la pique avec la pointe d'un couteau, les bivalves sont hermétiquement fermés)
- ↓ un mollusque frais doit être lourd (il contient de l'eau), quand on le lave il ne doit pas remonter à la surface
- ↓ il rend un son mat, la coquille est difficile à ouvrir et se referme quand on le touche
- ↓ il y a beaucoup de liquide intérieur et il doit être limpide
- ↓ l'odeur doit être agréable
- ↓ quand on achète des coquillages ils doivent provenir d'un endroit sûr (une étiquette de salubrité doit figurer sur leur emballage)

pour les céphalopodes

- ↓ la chair doit être ferme, d'un blanc nacré, brillante
- ↓ les tentacules sont résistants
- ↓ l'odeur agréable
- ↓ les taches de sang éventuelles doivent être bien rouges.

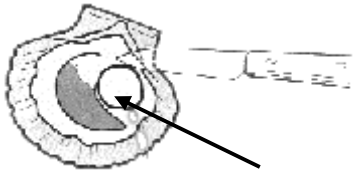
Les saisons des mollusques

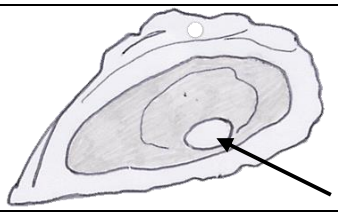
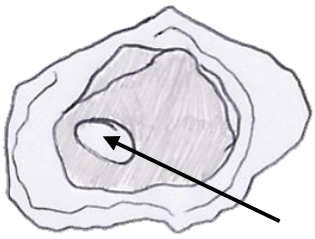
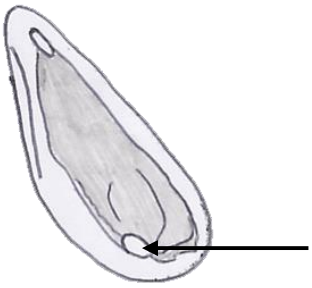
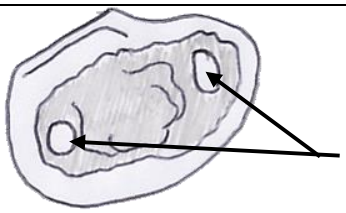
La meilleure saison pour consommer des coquillages correspond aux mois en « R » : janvier, février, mars, avril, septembre, octobre, novembre, décembre. En dehors de ces mois, les mollusques se reproduisent et peuvent alors contenir de la laitance consommable mais qui rend l'aspect des coquillages moins agréable. La recherche a fait que désormais cet inconvénient tend à disparaître, les périodes de reproduction s'échelonnant sur toute l'année, les mollusques peuvent être commercialisés en toutes périodes, mais ils sont généralement consommés en période de fêtes.

Les préparations préliminaires, cuissons et utilisations culinaires des mollusques

Les mollusques avant d'être éventuellement cuits doivent subir des préparations préliminaires :

- ↓ les laver plusieurs fois sans les laisser séjourner dans l'eau
- ↓ les gratter si nécessaire pour retirer les coquillages parasites accrochés à la coquille
- ↓ les ouvrir

Emplacement du muscle adducteur à sectionner pour ouvrir le mollusque	
les coquilles Saint-Jacques	

Les huîtres creuses	
Les huîtres plates	
Les moules	
Les praires, palourdes, vernis ou amandes	

La plupart des mollusques se consomme crue, mais quelques-uns doivent obligatoirement être cuits au avant d'être consommés

cuisson	exemples	préparations
court-bouillon	bigorneau, buccin	Servis sur un plateau de fruits de mer en apéritif, en amuse-gueules…
cuits dans leur eaux	huîtres	au vin blanc en gratin…
A la marinière (vin blanc, persil haché, échalotes)	moules	à la marinière sauce poulette aux poireaux…

Les crustacés

Définition

Ce sont des animaux dont le corps est recouvert d'une carapace

écrevisse	langouste	homard	crevettes	langoustines

Critères de fraîcheur des crustacés

Les crustacés sont des animaux qui se détériorent très rapidement dès qu'ils sont sortis de l'eau. Il faudra donc les conserver très frais, et donc savoir reconnaître leur fraîcheur.

- un crustacé doit être si possible acheté vivant
- il faut toujours choisir les plus lourd (il possèdent plus de chair)
- les articulations cartilagineuses doivent être bien gonflées (signe qu'il n'a pas mué, donc maigri récemment)
- la carapace doit être dure, et si possible, recouverte de végétaux et de petits coquillages
- la chair de la femelle est plus fine que celle du mâle (donc choisir un animal portant des œufs de préférence)
- choisir les homard de la couleur la plus foncée possible, ils ont vécu en eau très froide

les saisons de crustacés

Le homard et la langouste sont surtout commercialisés frais au moment des fêtes, mais les autres se trouvent sur le marché très souvent sous forme congelée, ou cuits au rayon frais.

Préparations préliminaires des crustacés

- Les laver à l'eau courante
- les brosser soigneusement
- les fixer sur une planchette si on veut présenter le homard ou la langouste entiers

les crustacés s'ils sont pochés, le sont dans un court-bouillon corsé et bien salé, la chair étant fade

La cuisson et les utilisations culinaires des crustacés

crustacés	cuissons et service	exemple de préparations
homard	- poché servi froid, - grillé - au gratin	Thermidor mayonnaise Cardinal en bisque
langouste	- pochée - grillée - froide	mayonnaise à l'armoricaine Cardinal en bisque
Tourteau, araignée, étrille	- pochés servis froids	en salade en bisque mayonnaise sauce armoricaine
Crevettes, langoustines	- pochés et servis froids	en salade mayonnaise en bisque sauce armoricaine

Si vous répondez à ces questions sans regarder sur votre cours, alors vous savez votre leçon
quelle est la définition du terme « mollusque » ?
comment classe-t-on les mollusques ? (donner deux exemples, au moins à chaque fois)
comment reconnaît-on un mollusque frais ?
en quoi consiste la préparation préliminaire pour les mollusques ?
quelle est la définition du terme « crustacé » ?
comment reconnaît-on un crustacé frais ?

notes :

Les viandes

l'origine de l'animal

Tout animal amené à l'abattoir doit être accompagné de son **Document d'Accompagnement Bovin** (DAB) document obligatoire qui correspond en quelque sorte à sa carte d'identité. Ce DAB représente le document attestant la traçabilité de la viande, circuit de l'animal de la naissance à l'abattoir.

L'étiquetage des viandes

VIANDE BOVINE - FAUX FILET
ORIGINE : France
N° agrément de l'abattoir : 00 00000
LIEU DE DECOUPE : France 00 00000
Emballé le : 00 00 00
A conso jusqu'au : 00 00 00
PRIX AU Kg 00,00 €
POIDS NET 00,000 KG
PRIX À PAYER 00,00 €
A conserver entre 0° et 4°c
CATÉGORIE : Vache
TYPE : Viande
LOT: 000000
F 00 00000 CEE

Les mentions obligatoires

- nom du morceau
- poids
- prix au kilo
- prix net
- date d'emballage
- date limite de consommation (D.L.C. = à consommer avant le…)
- numéro du lot
- lieu d'abattage et numéro d'agrément de l'abattoir (estampille)
- lieu de découpe et numéro d'agrément du lieu de découpe (estampille)
- lieu de naissance
- lieu d'élevage
- si une seule origine est précisée c'est que l'animal est né, a été élevé et a été abattu dans ce pays

les mentions volontaires

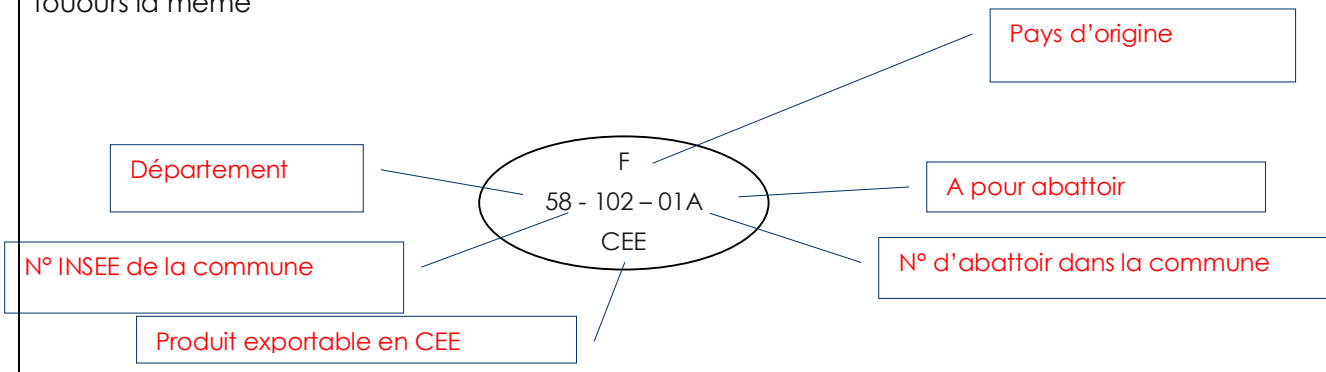
- jeune bovin, génisse, vache ou taureau, bœuf
- race à viande ou race laitière

l'estampille sanitaire

L'estampillage des carcasses est effectué dans les centres d'abattage. Il atteste la qualité sanitaire des produits alimentaires d'origine animale. Elle est apposée sous le contrôle des Services Vétérinaires.

Composition d'une estampille communautaire

tous les aliments d'origine animale comporte une estampille sanitaire dont la composition est touours la même



la race de l'animal

La viande ne provient pas forcément de races à viande, mais de n'importe laquelle des principales races de bétail de bœuf français

<u>les principales races du bœuf</u>

race à viande	race laitière	race mixte
charolais	bretonne pie noir	normande
limousine	prim'holstein	
blonde d'aquitaine	Brune	
Aubrac	montbéliarde	

	abondance	
	Salers	
	Tarentaise	
	Camargue	

La qualité de la viande

la qualité d'une viande est visible selon plusieurs critères :

- la vue
- l'odorat
- le toucher
- l'aspect des muscles
- la présence de graisse (persillé et marbré)

la qualité d'une viande dépend d'un certain nombre de critères propres à chaque animal en particulier ; à savoir :

- le sexe
- la race
- l'âge de l'animal
- le stade d'engraissement
- le mode d'élevage (à l'herbe ou en stabulation)
- l'état de santé
- la localisation du lieu d'élevage
- les conditions d'abattage
- le stade de mortification
- le respect des règles d'hygiène lors du stockage et du transport

en matière de qualité de viande il existe une classification officielle :

- selon la conformation des muscles (E.U.R.O.P.)

La catégorie d'une viande

La catégorie d'une pièce de viande dépend de son emplacement sur l'animal. De cette catégorie dépendra le mode de cuisson qu'on lui appliquera.
Les morceaux de 1ère catégorie se situent dans le dos et les cuisses
La 2ème catégorie correspond aux épaules et aux flancs
La 3ème catégorie, au collier et à la poitrine

Critère commercial : le signe de qualité

Concernant la viande, il existe plusieurs signes de qualité. Ces différents signes doivent répondre à une cahier des charges.

Par exemple un cahier des charges d'un label comporte les éléments suivants :

- ✓ race… garantie
- ✓ croissance lente des animaux

- ✓ mâle castré avant 12 mois
- ✓ âge d'abattage : 30 mois mini pour le bœuf, 96 pour les vaches

plusieurs signes ou marques de qualité peuvent apparaître :

sigles	signification
	Garantie d'origine : ce sigle certifie que les bovins sont nés, ont été élevés et abattus en France
	Il garantit la qualité supérieure d'un produit aussi bien au niveau de l'élevage que la qualité organoleptique du produit. les labels rouges bovins : de Chalosse, charolais du Bourbonnais, du pays Limousin, blond d'Aquitaine
	Indication Géographique Protégée sigle européen correspondant au Label Rouge français : Chalosse, du Maine…
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE ou	le produit est issu d'un mode de production attentif à l'environnement qui s'interdit l'usage de produits chimiques des synthèse et respecte le bien-être des animaux. C'est donc plus un certificat de bonne conduite qu'une garantie de qualité.
	l'Appellation d'Origine Contrôlée atteste plus particulièrement de l'origine d'un produit par rapport à un terroir, d'un savoir-faire dans l'élevage. les viandes à Appellation d'origine protégée : le taureau de Camargue (Languedoc-Roussillon) , fin gras du Mézenc (Auvergne), Maine-Anjou (pays de la Loire)

	d'autres marques sont apparues, mais qui possèdent avant tout un caractère commerciale, se basant sur un élevage plus « traditionnel » (par rapport au mode d'élevage intensif) (contrôle qualité certifié –CQC- agneau de nos bergers, bœuf verte prairie… elles correspondent à des critères d'élevage et/ou de qualité

Si vous répondez à ces questions sans regarder sur votre cours, alors vous savez votre leçon

1. qu'est-ce que le DAB ?
2. quelles sont les mentions obligatoires portées sur une étiquette de viande ?
3. citez des races de bœuf
4. à quelles mentions correspondent les indications portées sur une estampille sanitaire ?
5. quels sont les critères qui déterminent la qualité d'une viande ?
6. comment détermine-t-on la catégorie d'un morceau ?
7. où sont placés les morceaux de 1ère, 2ème et 3ème catégorie ?